Годъ 11-й. Кн. XL—XLI.

ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ ОБОЗРѢНІЕ.

Изданіе Этнографическаго Отдѣла

Императорскаго Общества Любителей Естествознанія, Антропологіи и Этнографіи,

состоящаго при Московскомъ Университетѣ.

1899, № 1—2.

подъ редакціей

Н. А. Янчука.



МОСКВА.
Т-во Скороп. А. А. Левенсонъ. Коммиссіонеры Императорскаго Общества Любителей Естествознанія въ Москвѣ, Петровка, д. 22.
1899.

ПИЩА И ПИТЬЕ КРЕСТЬЯНЪ-МАЛОРОССОВЪ,

съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Въ малорусскихъ пословицахъ о нѣкоторыхъ кушаньяхъ ясно высказанъ практическій взглядъ крестьянъ на значеніе пищи для рабочаго человѣка. Напримѣръ: „борщъ та каша—добра паша", иначе: „якъ пойисы, такъ и зробышъ", то-есть, при хорошей пищѣ—хорошая работа. Относительное значеніе пищи для работы еще опредѣленнѣе выражено въ слѣдующей пословицѣ: „крута каша—добра паша, а отъ кулишу и нигъ не поколышу". Это значитъ, что послѣ густой каши чувствуется крѣпость и легко работается, а жидкимъ кулѣшомъ нисколько не подкрѣпишь ослабѣвшихъ силъ.

Въ самомъ дѣлѣ, пища, принимаемая человѣкомъ, отдаетъ ему скрытыя въ питательныхъ веществахъ ея силы и служитъ источникомъ дѣятельности его. Количество принимаемой пищи и свойства ея обусловливаютъ характеръ жизнедѣятельности организма. Обильное или недостаточное питаніе въ извѣстныхъ отношеніяхъ усиливаетъ или ослабляетъ его. Съ этой стороны мы можемъ разсматривать и человѣческій организмъ какъ машину, работа которой находится въ зависимости отъ количества топлива или другихъ сообщаемыхъ ей силъ, напр., въ видѣ воды, воздуха, свѣта, электричества. Но человѣческій организмъ сложнѣе всякой машины, поэтому и родъ силъ, вліяющихъ на его дѣятельность несравненно обширнѣе и разнообразнѣе. Отправленія человѣческаго организма находятся въ зависимости не только отъ внѣшнихъ физическихъ или внутреннихъ физіологическихъ, но и отъ вліяній духовныхъ, психическихъ.

Наука имѣетъ цѣлью установить законы питанія организма и опредѣлить составъ и количество нормальной для него пищи. Если на большую часть вопросовъ о питаніи въ наукѣ имѣются опредѣленные отвѣты, то по вопросамъ относительно количества и качества потребной для человѣка пищи, приходится сказать, намѣчены лишь пути, по которымъ должны производиться изслѣ-

дованія, и даны лишь нѣкоторыя указанія на наименьшія количества бѣлковъ, крахмаловъ и жировъ, необходимыхъ для жизни организма.

Между тѣмъ пища и напитки играютъ важнѣйшую роль въ жизни, не говоря уже объ отдѣльномъ человѣкѣ, но и въ жизни цѣлыхъ государствъ и народовъ.

Голодъ является, какъ всѣмъ извѣстно, сильнѣйшимъ стимуломъ дѣятельности; но дѣятельность, вызываемая имъ, направляется прежде всего на удовлетвореніе самыхъ низменныхъ, такъ сказать, животныхъ инстинктовъ человѣка, работающихъ въ направленіи самосохраненія.

Плохая или въ недостаточномъ количествѣ пища обусловливаетъ ослабленіе организма, а черезъ то дѣлаетъ его болѣе воспріимчивымъ къ разнаго рода заболѣваніямъ и менѣе устойчивымъ въ борьбѣ съ ними.

Замѣчено, что съ увеличеніемъ цѣнъ на хлѣбъ, уменьшается количество браковъ и дѣторожденій, а слѣдовательно уменьшается и приростъ населенія. Нѣсколько неурожайныхъ лѣтъ въ рядъ могутъ вызвать народныя волненія скорѣе, чѣмъ самая зажигательная пропаганда среди народа, обезпеченнаго въ своемъ пропитаніи.

Поэтому вопросы о народномъ продовольствіи, о народной пищѣ захватываютъ самыя живыя стороны практической жизни и не должны быть игнорируемы ни общественными, ни государственными дѣятелями.

Добываніе пищевыхъ веществъ, виды обработки, заготовки и сбереженія ихъ, степень ихъ питательности при разныхъ способахъ приготовленія въ пищу—все это заслуживаетъ самого серьезнаго изслѣдованія.

Въ то время какъ въ практической жизни уже существуютъ опредѣленныя—раціональныя или нѣтъ—рѣшенія этихъ вопросовъ, наука еще далеко не исчерпала ихъ, далеко еще не сказала о нихъ своего авторитетнаго слова. Въ этомъ случаѣ само общество должно итти на встрѣчу наукѣ не только предложеніемъ ей извѣстныхъ запросовъ, но и сообщеніемъ ей того, что уже существуетъ въ жизненной практикѣ.

Въ самомъ дѣлѣ, почти каждый народъ имѣетъ свою національную кухню, свои національные напитки. А такъ какъ пища и питье вліяютъ и на физическую, и на умственную, и даже на нравственную стороны человѣка, то особенности въ національной кухнѣ, должны были съ теченіемъ времени вызвать и особенности въ характерѣ націи, въ культурѣ ея.

Изъ сказаннаго вытекаетъ, что пища и питье простого народа заслуживаютъ самого тщательнаго изученія, а сообщаемые по этому предмету сырые матеріалы достойны полнаго вниманія.

Насколько намъ извѣстно, у насъ имѣется всего лишь одно полное описаніе малорусской кухни, именно Н. Маркевича въ его сочиненіи „Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссіянъ", изданномъ въ 1860 году. Затѣмъ мы находимъ нѣсколько указаній на пищу малороссовъ въ трудахъ Чубинскаго, Драгоманова и др., въ этнографическихъ сборникахъ, издаваемыхъ Географическимъ Обществомъ. Но всѣ эти указанія или очень общи, или отличаются отрывочностью и случайностью сообщаемыхъ данныхъ. Между тѣмъ въ предлагаемой статьѣ исчерпана, такъ сказать, вполнѣ народная кухня со включеніемъ въ нее всѣхъ пищевыхъ веществъ, употребляемыхъ малороссіянами, какъ въ обработанномъ, такъ равно и въ сыромъ видѣ. Данныя этой статьи относятся преимущественно къ Харьковской губ. и записаны въ Купянскомъ уѣздѣ со словъ крестьянокъ (Маѳы Столяревской, Прасковьи Туръ, Лукерьи Солодкой и другихъ).

Малороссъ—большой лакомка. Онъ любитъ поѣсть сытно и со вкусомъ, умѣетъ и выпить. Ѣстъ и пьетъ онъ много и неспѣша, за исключеніемъ, конечно, страдной поры. Находитъ удовольствіе ѣсть и пить не въ одиночку, а въ кругу родныхъ и пріятелей, въ бесѣдѣ, гдѣ добродушная шутка переплетается съ лукавымъ юморомъ, а вызванное ими среди собесѣдниковъ веселое настроеніе поддерживается круговой чаркой запеканки, а то и просто горилки. „Одынъ хоть зййжъ вола, то все одна хвала".

Увидавъ у сосѣда гостей, малороссъ рѣдко упуститъ такой благопріятвый случай побесѣдовать и выпить. Если сосѣдъ самъ не догадается прислать за нимъ, то онъ. не долго думая, беретъ хлѣбъ и отправляется къ нему въ гости безъ приглашенія. Если же случится, что сосѣдъ позоветъ его къ себѣ, не предупредивъ о томъ, что въ хатѣ сидитъ гость, то пришедшій по зову, выпивъ чарку или двѣ, идетъ къ себѣ домой взять хлѣбъ да кстати позвать и жинку свою на бесѣду.

Отъ святого хлѣба не отказываются, его нельзя не принять, и принесшій хлѣбъ становится такимъ образомъ какъ бы полноправнымъ членомъ бесѣды, особливо когда и жинка его является съ полквартою, а то и съ цѣлою четвертью горилки. Вошедши въ хату, привѣтствуютъ сидящихъ за столомъ: „хлѣбъ да соль!"— „Просимъ милости. Сидайте въ рядъ, говорите въ ладъ, щобъ Богъ бувъ радъ". Хозяйка старается не ударить лицомъ въ грязь. Говорятъ: „у доброи господыни ныма николы по обиди". Это значитъ, что хорошая хозяйка найдетъ и послѣ обѣда что-нибудь изъ горячаго для гостей. Захватили ее гости врасплохъ, подастъ сметаны, сала, а то соленыхъ огурцовъ или кислой капусты, пока успѣетъ развести въ печи огонь и сготовитъ что-либо для угощенія. Бѣдность, нѣтъ ничего—подастъ хлѣба, соли въ солонкѣ и кружку воды. Говорятъ: „выбачайте, чымъ

богати, тымъ и ради", или: „оце тоби хлибъ и нижъ: беры, рижъ и йижъ". На что обыкновенно отвѣчаютъ: „де хлибъ, силь та вода, тамъ нема голода", или: „хлибъ та вода, то казацька йида", или: „нема нужній, якъ хлибъ святый". При очевидномъ убожествѣ хозяевъ, врожденная деликатность побуждаетъ малоросса сказать въ видѣ шутки бодрящее слово. Здѣсь недостатокъ личной находчивости замѣняется старинными пословицами. Извиняется хозяйка, что хлѣбъ невыпеченный — „хлибъ глевкый—на зубы легкый", говоритъ гость, утѣшая ее. Подано борщу: „борщъ всему голова", или: „шо до чого, а хлибъ до борщу". Ставится на столъ каша—„борщъ та каша—добра паша", или: „хлибъ та каша, то йида наша".

Иное дѣло въ гостяхъ у зажиточнаго или богатаго мужика; здѣсь нерѣдко можно увидѣть ничѣмъ не прикрытое чванство какъ со стороны хозяевъ, такъ равно и со стороны ихъ гостей.

Хорошая хозяйка узнается прежде всего по умѣнью спечь хлѣбъ, сварить борщъ и кашу, то-есть по умѣнью приготовить основную крестьянскую пищу. Поэтому пришедшія въ гости сосѣдки не упустятъ случая оцѣнить по достоинству предлагаемыя имъ хозяйкой кушанья, начиная съ хлѣба и кончая вареной: „А хлибъ такъ такый, якъ пухъ, якъ духъ, якъ пуховочка", или: „добре я зробыла, шо зъ вечора вчиныла, такъ мій хлибъ удався, шо пидъ шкорынку китъ заховався". „Закалець на палець, йижъ, Левко, хочъ и глевко". „Борщъ такый, хочъ голову мый", или: „хочъ на собаку вылый, тай та скрутытьця". Понятно, такіе рѣзкіе приговоры произносятся заглазно, а въ глаза только во время ссоры. Большею частью бывшіе на званомъ обѣдѣ выражаются въ родѣ слѣдующаго: „чого вже тамъ ны було, хиба птычого молока; шо того хлиба святого: кныши зъ масломъ, пырижки зъ печинкою, зъ картошками, зъ сыромъ. А стравы всякои—и Боже мылостивый! Всего богато, все хороше та смашне: холодци, квасокъ, локшина съ курятиною, печенаго не впойидъ, молошна каша, озваръ,—поштувалы и вареною. Гарна страва була, скильки іи пооставалось: йивъ бы очима, та душа не прыйма".

Между мѣстными малороссами встрѣчаются большіе любители поговорить, пользующіеся среди односельчанъ извѣстностью, а вслѣдствіе того иногда и лишнею чаркой. Такіе мастера умѣютъ во-время и кстати мѣткой пословицей оживить бесѣду, польстить хозяевамъ или, подъ видомъ шутки, высказать горькую истину.

— „Здорови булы и Богу мыли. Добрывечиръ вамъ! чи рады вы намъ?" говоритъ веселый гость, входя въ хату: „якъ рады будете, той горилочки роздобудете, то и спасыби вамъ".

— У насъ двиръ на помости, просымо свата въ гости; или: слыхомъ слыхаты, выдомъ выдаты!—отвѣчаетъ хозяинъ, если входящій рѣдкій гость, а если родственникъ, то „прынесы, Боже,

здалека родыну, то мы и въ будень зробымо нидилю!“ Вообще каждый малороссъ на пословицу старается отвѣтить пословицей и на шутку шуткой. Этимъ отчасти объясняется живучесть пословицъ и широкое распространеніе ихъ. Приведемъ изъ нихъ нѣсколько чаще употребляемыхъ:

Когда пьетъ водку хозяинъ въ праздничный день предъ обѣдомъ. то, обращаясь къ женѣ и дѣтямъ, высказываетъ обыкновенно пожеланія: „будьте здоровы! Дай, Боже, щастья, долю, хлиба вволю“; или: „померпшимъ душамъ царство небесне, а намъ пошли, Боже, викъ и здоровья, ще пожыты, хлибъ силь вмисти роздилыты. Будь здорова, стара, и вы, диты!“

Когда уже подвыпито, то, посматривая на стаканчикъ водки, приговариваютъ: „чарочка моя кругленька, якъ я тебе люблю, шо ты повненька; такъ якъ котокъ, котыся въ ротокъ“. И выпивъ: „не погано пьетця, колы у чарци не зостаетця“. Когда хорошо подгуляютъ: „здоровъ, сволоче, колы нихто не хоче“, или „гляну на сволокъ, тай выпью чарокъ сорокъ и шобъ не быты пьяной, шобъ пыты—не напытьця и на бикъ не свалытьця“, или: „будьте здоровеньки, дай же, Боже, шобъ и на завтра тоже; пыты—гуляты, на по́кути двирей шукаты“. Подшучивая надъ бабами: „будьте здоровы, якъ буры коровы, а я буду пыть, якъ мирскій быкъ“. Вспоминая отсутствующихъ говорятъ: „колы живъ, нехай ему легенько згадаетця (икнетця), а якъ вмеръ, царство ему небесне“. Въ кругу пріятелей: „пошли, Боже зъ неба, кого намъ треба“, или: „дай, Боже пыть, та не впыватьця, говорыть, та не проговарыватьця“, или: „выпыйте до дна, шобъ не було ворогамъ добра“, или: „на безголовье тому. хто завыдуе кому“. Если кто отказывается отъ подносимой чарки, то просятъ: „та возмить хочъ въ руки“, или: „та торконить хочъ въ губу“. А когда кто не выпиваетъ полной рюмки, „пый до дна: на дни добры дни та добра годына“.

Гость никогда не пьетъ прежде хозяина, а всегда подно́симую ему чарку проситъ выпить самого хозяина, говоря: „у кого въ рукахъ, у того въ устахъ“.

Почти на каждое кушанье есть соотвѣтствующая приговорка. „Пословыця говорыця, а хлибъ йисця. На ласый кусокъ, найдеця кутокъ. Паляныци-хлибови сестрыци. Пироги не вороги—усе хлибъ святый. Галушки та лимишка, а хлибу перемишка. Вареныкы доведуть, шо и хлиба не дадуть. Перве мьясо свынына, перва рыба лынына. Хоть не рыбно, абы смусно. Спасыби за рыбу, а за раки нема дяки. Хринъ каже: я добрый зъ мьясомъ; а мьясо каже: я и безъ хрину добре. Де кисиль, тамъ и сивъ; де пырпгъ, тамъ и лигъ“.

Вставая изъ-за стола, молятся, а затѣмъ благодарятъ хозяевъ большею частью тоже общепринятыми фразами: „Спасыби за хлибъ,

за силь, за кашу и за мылость вашу!“ или: „пошлы вамъ, Боже, на симъ свити панство, а на тимъ свити вичне царство“! На что хозяева отвѣчаютъ: „ни за що! Богу дякуйте! спасыби и вамъ за ласку“.

Приступая затѣмъ, къ подробному описанію разныхъ видовъ пищи и питья, равно и способовъ ихъ приготовленія, я перечислю кухонный инвентарь болѣе или менѣе зажиточной малороссійской семьи.

1) Деревянныя ночвы для муки, цѣной отъ 70 к. и до 1 р.

2) Двое волосяныхъ ситъ, одно рѣдкое (стоитъ коп. 35). другое густое (коп. 50).

3) Мочальный пидрешитокъ (стоитъ коп. 13).

4) Шкуротяне (кожаное) рѣшето для точенія зерна (ст. к. 25).

5) Совокъ деревянный (ст. 5 коп.) или желѣзный (20—50 к.) для муки.

6) Кившъ (ковшъ) деревянный, служитъ, чтобы давать птицѣ зерно. (ст. коп. 5).

7) Двѣ коробки деревянныя (ст. 25—30 к.) или желѣзныя (ст. 30—50 коп.).

8) Деревянная дижа (ст. до 1 р.).

9) Кадушка для воды (ст. до 1 р.).

10) Кадушка для кваса (ст. до 1 р.).

11) Кадушка для творога (ст. 60 к.—1 р.).

12) Кадушка для капусты (ст. $2\frac{1}{2}$—3 р.). Такая же для огурцовъ.

13) Для арбузовъ кадушка стоитъ отъ 4—5 р.

14) Бодня—кадушка для сала (ст. 1 р.—1 р. 50 к.).

15) Горшковъ штукъ 15, четырехъ или пяти различныхъ величинъ (ст. 3—20 коп.).

16) Большой поливяный горшокъ для опары (ст. коп. 40).

17) 3—4 покрышки (ст. 2—3 коп.).

18) Мисокъ штуки 4 въ употребленіи и нѣсколько запасныхъ хранящихся на чердакѣ, какъ и вообще вся лишняя посуда. ст. отъ 5 коп.).

19) Макортетъ (макитра) штуки 2—3. причемъ одна запасная (ст. коп. 8).

20) Глечиковъ (кувшиновъ) 10—15—20 (ст. 3—5 коп.).

21) Два лужоныхъ чавуна (чугуна) для варива (ст. коп. 50).

22) Два чугуна побольше нелуженыхъ для стирки бѣлья (ст. 50—60 коп.).

23) Непремѣнно двѣ сковороды (ст. 20—35 коп.).

24) Деревянныхъ тарелокъ штуки 4 въ употребленіи и штукъ 6 запасныхъ (ст. 5—6). Раньше были въ ходу раскрашенныя тарелки, такъ тѣ стоили 15 коп. штука. Въ настоящее время

во всякомъ хозяйствѣ найдется нѣсколько экземпляровъ такъ наз. каменныхъ тарелокъ.

25) Деревянныхъ ложекъ штукъ 60 (ст. 10—15 к. десятокъ).

26) Деревянный ополоникъ (ст. коп. 5).

27) Плетеный ополоникъ для варениковъ (ст. 2—3 коп.).

28) Деревянная салотовка (ст. коп. 5), къ ней такой же макогинъ (ст. 10 коп.).

29) Деревянная веселка (ст. коп. 2).

30) Солянка (солонка) деревянная, точеная, ст. к. 3, поливяная тоже стоитъ коп. 3, каменная—к. 20, стеклянная же коп. 25.

31) Деревянная лоханка для помоевъ (ст. отъ 40 к. и выше).

32) Большая деревянная ступка для толченія соли, проса и кутьи (ст. р. $1^1/_2$).

33) Деревянная лопата (ст. коп. 20).

34) 2—3 рогача разной величины (к. 25 безъ дер. ручки).

35) Желѣзная кочерга (ст. коп. 22).

36) Желѣзная чаплія (ст. коп. 10).

37) Помело.

38) Весло для бубликовъ (ст. к. 40 и дороже).

39) Двѣ деревянныхъ ключки для бубликовъ: короткая ст. коп. 3, длинная же съ желѣзнымъ крючкомъ ст. коп. 20.

40) Два ножа (ст. 10—20 коп.). Въ настоящее время крестьяне начинаютъ пріобрѣтать и вилки.

41) Деревянное коромысло (ст. коп. 10).

42) Пара деревянныхъ ведеръ (ст. 50—60 к.) или жестяныхъ (ст. 75—1 р. 50 к.)

43) Деревянный корецъ для воды (ст. 5—15 коп.). Въ употребленіи, хотя и рѣдко, мѣдные корцы (ст. 50—1 р.).

44) 5—6 бутылокъ (ст. 5 коп.).

45) Пара рюмокъ (ст. 5—10 коп.).

46) Самоваръ—не рѣдкость, стоимость отъ 7 р.

47) Чайникъ поливяный ст. к. 17, каменный коп. 20.

48) Съ полъ-дюжины каменныхъ чашекъ съ блюдечками (ст. 12—15 коп.).

Средняя стоимость всего кухоннаго инвентаря простирается до 40 рублей.

Кромѣ того, для храненія нѣкоторыхъ продуктовъ имѣются во всякомъ хозяйствѣ мѣшки и лозянки домашняго приготовленія. Такъ, пшено, гречиху, горохъ, фасоль, чечевицу ссыпаютъ въ мѣшки, а также въ незанятые ульи или въ кадушки съ крышкой. Муку сохраняютъ въ мѣшкахъ, лозянкахъ, бочкахъ, кадушкахъ,—короче, у кого что есть на лицо.

Лозянки плетутъ изъ лозы, вымазываютъ внутри глиной и раздѣляютъ деревянной перегородкой для разныхъ сортовъ муки. Такія лозянки вмѣщаютъ мѣшковъ 5—6 или меньше.

Зерно обыкновенно ссыпаютъ въ закрома. Въ сл. Араповкѣ, Куп. уѣз., предъ тѣмъ, какъ зерно ссыпать въ закрома, на дно его кладутъ спорышъ (Polygonum aviculare. L) „шобъ хлибъ бувъ спирный", т. е., чтобы не скоро выбирался изъ закрома.

Просо, гречку для посѣва, а также подсолнечное и конопляное сѣмя въ защиту отъ мышей присыпаютъ сверху золой, причемъ подсолнечное сѣмя сначала закрываютъ тряпкой, а поверхъ ея засыпаютъ золой.

Слѣдуетъ замѣтить особые пріемы при употребленіи новой посуды.

Покупая новый горшокъ, его постукиваютъ и прислушиваются къ гулу (звуку). Если звукъ глухой, то это горшокъ—борщъ въ немъ не будетъ удаваться. Если же звукъ тонкій, звонкій—горщица,—все сваренное въ немъ будетъ вкусно.

Новый горшокъ сначала выполаскиваютъ, затѣмъ просѣютъ въ него немного ржаной муки, разведутъ водой и обмоютъ какъ внутри, такъ и снаружи, и поставятъ въ вытопленную печь, гдѣ онъ и остается всю ночь. На утро, вынувъ горшокъ изъ печи, его не обмываютъ, а прямо складываютъ въ него борщъ. Вся эта процедура продѣлывается съ тѣмъ, чтобъ горшокъ не такъ скоро разваривался. Практикуется еще другой способъ: новый горшокъ ставятъ на жаръ и, когда онъ сильно разогрѣется, вынимаютъ, вливаютъ горячей воды, всыпаютъ немного ржаной муки, накрываютъ покрышкой и даютъ остыть. Когда горшокъ остылъ, остатокъ воды выливаютъ, его вымываютъ и ставятъ уже въ вытопленную печь сохнуть.

Складывая борщъ въ новый горшокъ, его предварительно перекрестятъ и напишутъ снаружи на днѣ и на бокахъ пять крестовъ. Кресты пишутъ мѣломъ или углемъ.

Покупая новый кувшинъ, его не берутъ за винця (верхній край), а опускаютъ внутрь руку и поднимаютъ, ощупывая есть ли на днѣ пупъ (возвышеніе), такъ какъ наличность этого пупа обѣщаетъ хорошій сборъ сметаны. Если въ кувшинъ натрушено соломы, выдувать ее не слѣдуетъ—сметана будетъ дуться, а нести кувшинъ домой, какъ онъ есть. Съ новыми кувшинами поступаютъ ткким же образомъ, какъ и съ новыми горшками, только когда кувшинъ готовъ, высохъ, то еще горячій вымазываютъ внутри и снаружи свяченымъ саломъ—сметана лучше перебирается. Вообще при плохомъ сборѣ сметаны опытныя хозяйки совѣтуютъ вымазывать кувшины свяченымъ саломъ. Есть еще другой способъ выпариванія кувшиновъ: кладутъ въ кувшины свѣжей или сухой череды (bidens tripartitus. L) или же иверней (мелкія щепки), наливаютъ кипяткомъ, накрываютъ и даютъ съ полчаса попариться; послѣ чего кувшины вымываютъ и ставятъ въ печь выжариться. Этимъ же способомъ выпариваютъ и старые кувшины послѣ того, какъ изъ нихъ выберутъ творогъ.

При покупкѣ новой дижи пересчитываютъ трости: дижа, дижъ, дижа, дижъ и т. д. Если на послѣднюю тросточку придется слово дижа—хлѣбъ будетъ удаваться, если же дижъ, то тѣсто со дна будетъ синее, на немъ будетъ синяя полоска въ видѣ шнура—хлѣбъ неудачный. Новую дижу, а также и старую, предъ тѣмъ какъ ставить тѣсто, вымываютъ и обкуриваютъ ладономъ; если же ладона нѣтъ, вливаютъ немного святой воды.

Новый нелуженый чугунъ предварительно вывариваютъ: наливаютъ въ него воды, кладутъ конскаго навоза и ставятъ въ печь сутокъ на трое. Затѣмъ вымываютъ, вторично вывариваютъ, но уже чистой водой. Дѣлается это для уничтоженія запаха желѣза. Остальную новую посуду просто вымываютъ и пишутъ на днѣ углемъ крестъ.

ПИЩА И ПИТЬЕ.

Хлѣбъ, печенія.

Виды печенаго хлѣба, употребляемые малороссами, слѣдующіе: ржаной хлѣбъ (хлибына), паляницы, кныши, перепички, коржи, пироги и гречаники. Паляницы, кныши, перепички и пироги пекутся обыкновенно по праздникамъ и воскресеньямъ.

1. Ржаной хлѣбъ.

Ржаной хлѣбъ приготовляется такъ: у всякой хозяйки хранится въ погребу или вообще въ какомъ-либо прохладномъ мѣстѣ кислое тѣсто, оставляемое каждый разъ при печеніи хлѣба. Наканунѣ печенія берется это кислое тѣсто, выкладывается въ дижу, предварительно перекрестивъ послѣднюю и сказавъ: „Господи благослови“; вливается немного теплой воды, жидко замѣшивается ржаной просѣянной мукой и ставится въ теплое мѣсто всходить. Когда эта закваска подойдетъ, на что требуется часа четыре, въ нее прибавляютъ теплой воды, замѣшиваютъ ржаной мукой, какъ густая сметана, и снова ставятъ на печь киснуть до утра, при этомъ дижу крестятъ и укутываютъ. Утромъ рано затапливается печь; пока дрова разгораются, грѣется вода, квасъ на борщъ, хозяйка принимается мѣсить тѣсто въ дижѣ, подсыпая муки. Мѣситъ она его до тѣхъ поръ, пока перестанетъ прилипать къ рукамъ, а затѣмъ снова укутываетъ дижу и ставитъ въ теплое мѣсто всходить часа на $1^1/_2$—2, пока выгоритъ въ печи. Дрова прогорѣли—приготовляется печь: жаръ выгребаютъ на припечекъ, а печь выметаютъ мокрымъ помеломъ,—впрочемъ для ржанаго хлѣба чаще не выметаютъ. Когда приготовляютъ печь, негодится входить въ хату на „голу пичь“, а то „той чоловикъ буде несчастлывый—нихто его не буде любыты, або буде бидно житы“. Приготовивъ печь, хозяйка беретъ дижу, ставитъ ее на скамейкѣ, около припечка, беретъ деревянную лопату, кладетъ ее на при-

печекъ такимъ образомъ, что нижній конецъ ручки упирается въ полъ, насыпаетъ на нее немного муки или отрубей, смачиваетъ теплой водой руки, беретъ изъ дижи извѣстное количество тѣста, выкатываетъ его въ рукахъ (выляпуетъ), кладетъ затѣмъ на лопату, выдавливаетъ на первомъ хлѣбѣ краемъ руки крестъ и сажаетъ въ печь. Такъ продолжается далѣе, пока не истощится запасъ тѣста въ дижѣ. Печь затѣмъ закрывается заслонкой. Если печь недостаточно вытоплена и хлѣбъ не гнѣтится (не зарумянивается), употребляютъ слѣдующій пріемъ: принявъ заслонку, въ челюстяхъ раскладываютъ огонь; какъ только солома или хворостъ прогоритъ, печь закрываютъ, оставивъ жаръ на мѣстѣ. Эта процедура называется загничиванье. Черезъ часъ или полтора, хлѣбъ вынимаютъ изъ печи, примачиваютъ его холодной водой, кладутъ на столъ и закрываютъ скатертью, чтобы корка отмякла. Для того же, чтобы корка получила глянецъ, хлѣбъ примачиваютъ водой еще въ печи, лишь загнѣтится. Вынувъ первый хлѣбъ изъ печи, хозяйка надламываетъ его пополамъ, половинки тоже пополамъ, но не ломая нижней корки, и кладетъ на окно остывать, а вмѣстѣ съ тѣмъ чтобы дать возможность покойникамъ попользоваться паромъ изъ хлѣба. Когда хлѣбъ на окнѣ остынетъ, хозяйка беретъ его, отламываетъ куски и раздаетъ семейнымъ, окрайчикъ же даетъ собакѣ, такъ какъ мы ѣдимъ собачью долю: „Якъ ходыли Богъ и святый Петро по зымли, тай зайшлы до одной женщины попросыты хлиба, а вона пекла блины, тай взяла блинъ вытерла имъ лавку и дала. А Петро и каже Богу: „оставыты ихъ бизъ хлиба“. Взявъ отъ коринця колосъ, тай почавъ его чухраты, а собака завыла, а винъ и оставывъ на еи долю краечекъ колоса. Та того и треба даваты собаци первый блинъ, або первый шматокъ хлиба. А раньше того колосья булы до самого низу, и хлиба не косыли, а шыломъ пидкопували, шобъ зерно не сыпалось“.

Есть другой разсказъ на эту тему: пекла женщина коржи, а ребенокъ напачкалъ; она стерла коржемъ лавку и бросила его собакѣ. Господь за этотъ поступокъ шесть лѣтъ не давалъ урожая. Тогда женщина стала просить собаку, чтобы она возвратила часть, нѣкогда ей данную. Собака и выпросила у Бога съѣденную ею часть.

Выходитъ, что мы ѣдимъ собачью долю, почему и должны первый кусокъ давать собакѣ.

Крестъ, сдѣланный на первомъ хлѣбѣ, вырѣзываютъ, высушиваютъ и хранятъ для коровы наслучай недостачи молока. Когда у коровы отъ сглазу станетъ мало молока, слѣдуетъ рано утромъ, до восхода солнца, пойти къ колодцу и набрать въ кувшинъ непочатой воды, перекрестивъ колодезь и сказавъ: Господи, благослови. Какъ наберешь воды, то тотъ человѣкъ, что сглазилъ корову, непремѣнно подойдетъ къ тебѣ. Тогда надо самой посмотрѣть въ

кувшинъ и того человѣка заставить взглянуть; затѣмъ итти домой, воду изъ кувшина вылить въ чашку, положить туда упомянутый крестъ и дать коровѣ—молоко прибавится.

Другой способъ: когда у коровы станетъ мало молока, то при печеніи хлѣба отъ перваго, вынутаго изъ печи хлѣба слѣдуетъ отрѣзать окрайчикъ и отнести его ночью къ колодцу, гдѣ и привѣсить на веревкѣ. Итти какъ къ колодцу, такъ и обратно не оглядываясь и постараться, чтобы никто не видѣлъ. Рано утромъ взять этотъ кусокъ, положить въ кувшинъ и поставить на сарай, гдѣ находится корова. И такъ ставить три вечернія зоры, на день же принимать. На третьей утренней зарѣ дать этотъ хлѣбъ коровѣ.

Когда корова отелится въ первый разъ (первистка прокинется), то на молозевѣ замѣшиваютъ изъ ржаной или пшеничной муки коржъ, спекутъ его и сохраняютъ на случай убыли молока, въ каковомъ случаѣ этотъ коржъ прямо или же размоченный въ срѣтенской водѣ, взятой на зарѣ, даютъ съѣсть коровѣ.

Чтобы узнать, прибудетъ ли у коровы молоко, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: вливаютъ въ какую либо посуду восемь ложекъ простой воды, а девятую священой, накрываютъ иконой Божьей матери и оставляютъ до утра. На ранней зарѣ перемѣриваютъ воду: если воды уменьшится, то діева (удой) у коровы не прибавится, хоть и не лѣчи. Если же окажется лишняя ложка воды, то обходятъ съ этой водой вокругъ коровы три раза и даютъ ей выпить.

Если, при выниманіи изъ печи, хлѣбъ упадаетъ съ лопаты, то говорятъ, что покойники ѣсть хотятъ. Также предвѣщаетъ непріятность.

Если забудутъ въ печи хлѣбъ, кнышъ, пирогъ, вобще что либо хлѣбное, то этотъ „забутный хлѣбъ“ прячутъ на случай появленія мышей на току—кладутъ подъ стога, чтобъ мыши забыли.

Когда птица (воробьи) нападетъ на подсолнечники или на конопли, то забутный хлѣбъ толкутъ въ порошекъ и обсыпаютъ имъ данное мѣсто—птицы забудутъ и перестанутъ летать.

Дѣлаютъ иначе: берутъ забутный хлѣбъ, обходятъ съ нимъ три раза вокругъ подсолнечниковъ или конопли и кладутъ его на томъ мѣстѣ, откуда начали обходъ и уходятъ, не оглядываясь.

Если хлѣбъ или пироги спекутся вмѣстѣ, то ихъ разламываютъ надъ головой „захидливыхъ“ дѣтей (больныхъ криксами).

Говорятъ, что въ то время, какъ хлѣбъ поспѣваетъ въ полѣ, хлѣбъ въ печкѣ скорѣе выпекается.

При приготовленіи печи для коровая, лепешекъ или калача загорится помело—невѣсту ожидаетъ дурная жизнь.

2. Паляницы.

Паляницы пекутся на дрожжахъ, приготовленіе которыхъ слѣдующее: кладутъ въ горшокъ хмелю, наливаютъ горячей водой и ставятъ вариться. Когда хмѣль уварится, его выливаютъ въ макитру, куда положено съ пригоршню просѣянной пшеничной муки, вымѣшиваютъ укрываютъ и оставляютъ простыть. Когда эта опара остынетъ, въ нее кладутъ (запускаютъ) старыхъ дрожжей, если есть, въ противномъ случаѣ кислаго тѣста, размѣшиваютъ и ставятъ на печь всходить. Какъ дрожжи хорошо взойдутъ, то и готово. Дрожжи можно уваривать во вторникъ, въ среду и въ пятницу, въ остальные же дни недѣли не будутъ выходить удачныя. Если же кто уваритъ дрожжи въ чистый четвергъ, у того будутъ хороши во всѣ дни.

Наканунѣ печенія паляницъ сѣютъ въ ночвы пшеничной муки, сверху на мукѣ дѣлаютъ рукой крестъ. Потомъ приготовляютъ опару: берутъ четыре пригоршни просѣянной муки и именно ту часть ея, гдѣ выдавленъ крестъ, „изъ-подъ креста“ кладутъ въ макитру, завариваютъ кипяткомъ, размѣшиваютъ и даютъ остыть, затѣмъ процѣживаютъ туда сквозь сито стакана два дрожжей, снова вымѣшиваютъ, крестятъ, укутываютъ и ставятъ на печь до утра. На утро подливаютъ въ опару теплой воды, кладутъ соли, густо замѣшиваютъ пшеничной мукой и оставляютъ на печи подходить. Кстати замѣтить, въ пшеничный хлѣбъ всегда кладется соль, въ ржаной лишь немногія хозяйки.

Тѣсто взошло,—выкладываютъ его въ ночвы съ мукой, круто мѣсятъ, пока не перестанетъ приставать къ рукамъ, затѣмъ ставятъ въ теплое мѣсто, не вынимая изъ ночовокъ. Когда печь вытопится берутъ подошедшее тѣсто, разрѣзываютъ его на куски и раскатываютъ булки на столѣ. Сажая въ печь, насыпаютъ на лопату немного муки или же кладутъ капустныя сухіе листья, распаривъ ихъ предварительно въ горячей водѣ. Положивъ булку на лопату, подрѣзываютъ ее кругомъ ножемъ, чтобы лучше поднималась, и сажаютъ въ печь.

Пекутъ еще у насъ яшники (ячменный хлѣбъ), по образцу ржаного хлѣба или же паляницъ, но при этомъ прибавляютъ ржаной или пшеничной муки, такъ какъ изъ одной яшной хлѣбъ выходитъ расплывчатый и невкусный.

3. Кныши.

Приготовляется такое же тѣсто, какъ и на паляницы. Разрѣзавъ тѣсто на куски, скатываютъ ихъ первоначально въ булки, затѣмъ нѣсколько раскатываютъ качалкой, края разрѣзываютъ на карточки, мажутъ сверху постнымъ перепряженымъ съ лукомъ масломъ или же коровьимъ масломъ, сметаной, заворачиваютъ внутрь карточки поочередно одна на другую, придавливая каждую масляной ложечкой, и сажаютъ въ печь.

4. Перепички.

Перепички пекутъ ихъ изъ того же тѣста, что и паляницы, только мягче замѣшеннаго. Тѣсто въ данномъ случаѣ разрѣзываютъ на куски, скатываютъ въ булочки и раскатываютъ каждую въ коржъ, въ палецъ толщины. Затѣмъ закрываютъ ихъ и даютъ полежать на столѣ, пока сажаютъ въ печь. Пекутъ перепички или на капустныхъ листьяхъ, или на сковородѣ, въ послѣднемъ случаѣ перепички тыкаютъ сверху ножемъ, чтобы не дулись.

5 Гречаники.

Насыпаютъ въ макитру пшеничной муки, запариваютъ кипяткомъ, укутываютъ и даютъ постоять часа три, чтобы опара усолодала, затѣмъ запускаютъ дрожжами, крестятъ, снова укутываютъ и ставятъ на печь. На утро разбавляютъ опару теплой водой, замѣшиваютъ густо гречневой мукой и оставляютъ всходить. Когда печь выгоритъ, макитру съ тѣстомъ ставятъ около печи, берутъ тѣсто ополоникомъ, окунувъ его предварительно въ теплую воду, накладываютъ на капустные листья и сажаютъ въ печь.

6. Коржи.

Сѣютъ въ ночовки пшеничной муки, дѣлаютъ въ ней углубленіе, вливаютъ туда холодной воды, кладутъ соли, яицъ, въ постные же дни яйца замѣняются постнымъ масломъ; мягко замѣшивается, окончательно тѣсто выкатывается на столѣ, разрѣзывается на куски, которые скатываются въ булочки, а эти послѣднія раскатываютъ качалкой въ кружки, въ палецъ толщины, кладутъ на капустные листья и сажаютъ въ печь, проводятъ ножемъ бороздки въ косую клѣтку и тыкаютъ ножемъ, чтобы тѣсто не дулось.

Иногда дѣлаютъ коржи съ свинымъ саломъ, въ такомъ случаѣ замѣшивая тѣсто, въ него прибавляютъ мелко изсѣченнаго сала.

7. Пироги.

Для пироговъ приготовляется такое же тѣсто, какъ и для паляницъ. Начинка скоромныхъ пироговъ: печень и легкое свиньи или бараньи, вышкварки, гарбузъ (тыква), творогъ. Постныя начинки: кислая капуста, картофель, горохъ, фасоль, чечевица, макъ.

Начинка изъ печени. Отвариваются легкое и печень, мелко сѣкутся топоромъ, прибавляется соли, тертаго перца, свиного или гусинаго смальца (сала), сырое яйцо, перемѣшивается все и — готово.

Вышкварки. Посѣкутъ мелко вышкварки, обмѣшаютъ гречневой мукой или вмѣсто муки прибавляютъ отварнаго растертаго картофеля, посолятъ.

Гарбузная начинка. Сѣкутъ сырую тыкву, прибавляютъ круто сваренныхъ яицъ, соли, коровьяго масла и смѣшиваютъ.

Сырная начинка. Наканунѣ отдавливаютъ творогъ, т. е. кладутъ его въ сумочку, а сверху надавливаютъ тяжелымъ камнемъ, чтобы удалить сыворотку. Приготовляя начинку, берутъ отдавленный сыръ, растираютъ его ложкой въ мискѣ, прибавляютъ сырыхъ яицъ, соли и перемѣшиваютъ,

Кислая капуста. Берутъ кислой капусты, выдавливаютъ изъ нея лишній сокъ, кладутъ на сковороду, поливаютъ постнымъ масломъ и поджариваютъ, когда достаточно поджарится, выкладываютъ ее въ чашку, даютъ остыть и—готово.

Начинка изъ гороха, фасоли и чечевицы. Отвариваютъ горохъ, фасоль и чечевицу, растираютъ, кладутъ постнаго масла, соли и перемѣшиваютъ.

Маковая начинка. Обдаютъ кипяткомъ макъ и даютъ нѣсколько времени помокнуть, послѣ чего воду сливаютъ, а макъ растираютъ въ макитрѣ макогономъ до тѣхъ поръ, пока не приметъ видъ сметаны, тогда прибавляютъ или просто соли, или же меду, сахару.

Грибная начинка. Обдаютъ кипяткомъ сушеные масляки и, когда хорошо распарятся, мелко сѣкутъ, перемѣшиваютъ съ рисовой или гречневой кашей. Разъ начинка готова, приступаютъ къ дѣланію пироговъ: разрѣзываютъ тѣсто на небольшіе куски, которые скатываютъ въ булочки, а булочки раскатываютъ качалкой въ коржики, и на эти коржики кладутъ любую начинку и слѣпливаютъ.

Пекутъ пироги обыкновенно на капустныхъ листьяхъ.

Картофельные пироги. Отварятъ картофеля, разомнутъ его, обмѣшаютъ просѣянной пшеничной мукой и надѣлаютъ вареничекъ. Далѣе возьмутъ сухого конопляного сѣмени, слегка сотрутъ его, просѣютъ и замѣсятъ на водѣ, какъ тѣсто прибавивъ немного муки, а затѣмъ эту начинку накладываютъ на приготовленные коржики и лѣпятъ пироги, оставляя сверху отверстіе.

Квасы.

1. Сыривецъ.

Для сыровца у каждой хозяйки имѣется особая кадушка. Приготовленіе этого кваса слѣдующее: всыпаютъ въ квасную кадушку ржаной несѣянной муки, нѣкоторые же берутъ однѣ житныя высѣвки (отруби), запарятъ кипяткомъ, размѣшаютъ, перекрестятъ, накроютъ рядномъ или мѣшкомъ и поставятъ на полу, чтобы опара остыла. Тѣмъ временемъ положатъ въ макитру ржаной несѣянной муки, гущи со стараго кваса, вольютъ теплой воды, размѣшаютъ и поставятъ на печи, чтобы „гущечка" подошла. Иногда гущу не замѣшиваютъ мукой, а прибавляютъ къ ней изъ кадушки опары. Въ этомъ случаѣ квасъ выходитъ лучше. Какъ запарка выстынетъ, а гуща подойдетъ, тогда эту гущу

выливаютъ въ кадушку съ запаркой, размѣшаютъ и оставляютъ грать (играть) около печи зимой и гдѣ угодно лѣтомъ. Играть сыровцу надо сутки.

Собственно для питья сыровецъ дѣлаютъ другимъ способомъ: берутъ непросѣянной ржаной муки, подливаютъ теплой воды и замѣшиваютъ круто, какъ хлѣбъ, а затѣмъ сажаютъ въ печь, гдѣ онъ долженъ посидѣть часа три. Нѣкоторые, когда сажаютъ этотъ хлѣбъ въ печь, дѣлаютъ наверху его углубленіе, вливаютъ туда холодной воды и замазываютъ. Считаютъ, что въ этомъ случаѣ хлѣбъ лучше всолодаетъ и квасъ выйдетъ вкуснѣе.

Сыровецъ не слѣдуетъ дѣлать въ четвергъ, ибо въ четверговомъ квасу чортъ купается. Если же кто уварить квасъ въ чистый четвергъ, тому можно уваривать когда придется, тѣмъ не менѣе считаютъ не лишнимъ въ послѣднемъ случаѣ вбросить въ кадушку съ квасомъ крестъ хотя изъ соломинки.

2. Брага.

Замѣшиваютъ хлѣбъ какъ при приготовленіи сыровца только прибавляютъ солода (на мѣру муки фунтовъ 8 солода) и даютъ хорошо выпечься. Гущу приготовляютъ такимъ же образомъ, какъ и въ первомъ случаѣ. Когда хлѣбъ выпечется, а гуща подойдетъ, въ нее вливаютъ холодной воды и кладутъ хлѣбъ, разломавъ его на куски, потомъ размѣшиваютъ и ставятъ на сутки въ теплое мѣсто выграваться.

Далѣе наливаютъ въ кадушку холодной воды, ломаютъ туда хлѣбъ, кладутъ дрожжи—запускаютъ, причемъ берется не одна жижица, а также и хмѣль, и ставятъ на теплое мѣсто выграваться. Чтобы брага была чище, иные, вынувъ хлѣбъ изъ печи и разломавъ на куски, сначала подсушиваютъ ихъ, и затѣмъ ужъ кладутъ въ воду. Черезъ сутки, когда квасъ вполнѣ выиграется, гуща поднимается вверхъ, а чистая брага останется внизу, ее сливаютъ въ бочонки. При приготовленіи этого кваса употребляется кадушка съ чопомъ (втулкой), чтобъ было удобнѣе сливать готовую брагу.

3. Буряковый квасъ.

Чистятъ буряки и складываютъ въ кадушку, положивъ предварительно на дно снопикъ гречихи, а чаще кусочекъ ржаного хлѣба, завязаннаго въ мѣшочекъ, съ цѣлью ускорить процессъ окисленія и отчасти предохранить квасъ отъ дурного запаха, и наливаютъ холодной водой. По желанію кладутъ внизъ головки капусты. Недѣли черезъ двѣ квасъ готовъ, причемъ мѣшочекъ съ хлѣбомъ всплываетъ на поверхность.

Сохраняютъ этотъ квасъ обыкновенно въ погребѣ. Нѣкоторыя хозяйки обмазываютъ бурачную кадушку по щелямъ ржанымъ прѣснымъ тѣстомъ, на дно же кладутъ крестъ изъ того-же тѣста. И это дѣлается опять-таки съ цѣлью скорѣйшаго окисленія,

можетъ быть также и съ цѣлью предохранить квасъ отъ нечистой силы.

4. Фруктовый квасъ.

Въ кадушку или боченокъ насыпаютъ грушъ и кислицъ и наливаютъ холодной водой, а чаще этотъ квасъ дѣлаютъ или изъ однѣхъ грушъ или изъ одних яблокъ.

Приготовляютъ еще нѣчто вродѣ кваса подъ названіемъ гниченный теренъ: разсыпаютъ на чердакъ теренъ, чтобъ привялъ, потомъ перемываютъ его, кладутъ въ боченокъ, наливаютъ холодной водой и—только.

Фруктовый квасъ можно приготовлять во всѣ дни недѣли; брагу же не слѣдуетъ дѣлать въ четвергъ и вотъ почему: когда Ной строилъ ковчегъ, жена его все добивалась отъ мужа, что это онъ дѣлаетъ, и все напрасно. На выручку явился чортъ, научивъ ее сдѣлать квасъ съ хмелемъ и притомъ непремѣнно въ четвергъ и напоить мужа, чтобы вывѣдать его тайну. Жена Ноя поступила такъ, какъ внушилъ чортъ, и Ной проговорился.

Бурачный квасъ можно приготовлять во всѣ дни недѣли, но чаще принято дѣлать его въ понедѣльникъ.

Скоромныя кушанья.

1. Борщъ.

Смотря по времени года въ борщъ крошится слѣдующая зелень: крапива, щавель, свекла, забудьки, сурепка, молочай, лобода, капуста свѣжая или кислая. Если берется крапива, то предварительно отваривается; прочая же зелень или выполаскивается кипяткомъ, холодной водой. или обдается кипяткомъ, крошится и складывается въ горшокъ; туда же кладутъ, сначала попаривъ въ кипяткѣ, кусокъ свинины или солонины; посолятъ, если изъ свѣжаго мяса, наливаютъ закипѣвшимъ сыривцемъ лѣтомъ и бурачнымъ квасомъ зимою и ставятъ въ печь. Тѣмъ временемъ хозяйка насыпетъ пшена въ маленькую макортетъ, нальетъ кипяткомъ и дастъ ему размокнуть. Когда борщъ хорошо закипитъ нѣсколько разъ, а пшено размокнетъ, хозяйка сливаетъ воду съ пшена и растираетъ его макогономъ, прибавивъ луку, лѣтомъ кромѣ того петрушки, укропа, зеленаго лука, баклажановъ, и запускаетъ этимъ составомъ борщъ и даетъ ему еще покипѣть. Далѣе кладетъ въ салотовку свиного сала, луку, зелени и растолчетъ „товкачемъ“. Когда въ печкѣ загромадится, сало это выкладывается въ борщъ, который затѣмъ заставляется въ печь млѣть до обѣда. Если мяса нѣтъ, борщъ варятъ съ однимъ саломъ. Въ послѣднемъ случаѣ, растирая пшено, въ него кладутъ сырыя яйца. По праздникамъ иногда кладутъ въ борщъ курицу или гусятину.

Перевернуть борщъ въ печи считается дурнымъ предзнамено-

ваніемъ— семью ожидаетъ какое либо несчастье. Если въ горшокъ съ какимъ либо варевомъ вскочитъ уголь, жди гостя ближняго, если же уголь упадетъ около порога, то гость будетъ дальній.

Если горшокъ съ борщомъ или кашей опрокинется, то этотъ день будетъ въ семьѣ ссора, а если впрыгнетъ туда огнина, то явится гость скверный и кляузный (сл. Ново-Николаевка).

2. Товченики.

Если борщъ варится съ курицей, то въ него кладутъ въ большинствѣ случаевъ еще товченики, приготовляемые такъ: намачивается пшено, затѣмъ растирается; прибавляется толченаго сала, луку, зелени, нѣсколько сырыхъ яицъ, размѣшивается и густо замѣшивается пшеничной мукой. Потомъ изъ этого тѣста дѣлаются шарики и кладутся въ борщъ предъ тѣмъ, какъ заставлять его въ печь.

3. Квасокъ.

Наливаютъ въ горшокъ часть воды, часть квасу, присоливаютъ и ставятъ въ печь—пусть варится. Тѣмъ временемъ берутъ свинины или гусятины, если семья маленькая, такъ лишь потрохъ: лапки, крылушки, головку, шейку, пупокъ и печонку; если же большая, такъ всего гуся, покрошатъ маленькими кусочками, положатъ на сковороду, прибавятъ луку и поставятъ жариться. Какъ мясо изжарится, сложатъ его въ горшокъ, нальютъ закипѣвшимъ квасомъ и поставятъ вариться. Когда квасокъ хорошо закипитъ, затолкутъ его саломъ или коровьимъ перепряженымъ (пережаренымъ съ лукомъ) масломъ и заставятъ въ печь до обѣда. Зимой прибавляютъ для запаха лавроваго листа, а лѣтомъ – зелени.

4. Капуста.

„Бере хозяйка горщикъ, кладе туды горсть пшена, змые его кипьяткомъ, положе кислои капусты, налье холодною водою, посоле и ставе у пичь варытыся. Потимъ возьме жменю пшена, змые его горячею водою, зимне зъ лукомъ, а потимъ стовче свиного сала зъ лукомъ и зеленью. Якъ капуста закипитъ, выложе туды сало и пшено и поставе у пичь, шобъ прила до обида“. Капуста дѣлается обыкновенно густая.

5. Юшка (супъ).

Кладется въ горшокъ накрошенный картофель, наливается холодной водой, присаливается и ставится въ печь Когда юшка закипитъ, прибавляется толченое сало съ лукомъ и зеленью и дается еще покипѣть, пока картофель не уварится.

6. Галушки.

Наливается въ горшокъ холодная вода и ставится въ печь. Тѣмъ временемъ хозяйка просѣетъ ржаной, пшеничной или гречневой муки и замѣситъ тѣсто на одной водѣ съ солью. Когда

вода закипитъ, надберетъ ее, посолитъ, положитъ толченаго свиного сала и бросаетъ туда галушки, разрывая тѣсто кусками величиною съ дѣтскій кулакъ, гречаныя же еще крупнѣй, и даетъ закипѣть.

Пшеничныя галушки приготовляютъ еще другимъ способомъ: составляютъ болѣе жидкое тѣсто на однихъ яйцахъ, бьютъ ополоникомъ въ макитрѣ и опускаютъ въ воду съ ложки, какъ клёцки.

Если при бросаніи галушекъ, кусокъ тѣста упадетъ мимо горшка, говорятъ, что на томъ свѣтѣ дядина (жена дяди) ѣсть хочетъ. Эти упавшіе кусочки собираютъ и хранятъ, а въ случаѣ изжоги ихъ ѣдятъ.

Еще въ употребленіи молочныя галушки. Въ этомъ случаѣ галушки бросаются въ закипѣвшее присоленое молоко безъ всякихъ приправъ.

7. Локшина (лапша).

Локшина съ гусятиной считается однимъ изъ лакомыхъ кушаньевъ и притомъ парадныхъ.

Въ горшокъ складываютъ гусиный потрохъ, причемъ пупокъ разрѣзываютъ пополамъ и привязываютъ кишками къ лапкамъ; печень тоже разрѣзываютъ и привязываютъ также кишками къ крылышкамъ; наливаютъ холодной водой, солятъ и ставятъ въ печь. Когда потрохъ немного прокипитъ, столкутъ сала съ лукомъ и зеленью и положатъ въ юшку, куда предъ обѣдомъ кладется локшина. Самая же локшина приготовляется такъ: изъ пшеничной муки, воды и яицъ съ прибавкой соли мѣсится довольно крутое мѣсто, раскатывается затѣмъ на тонкіе коржи, которые потомъ раскладываютъ на сита и выставляютъ лѣтомъ на солнце, чтобы подсохли, зимою же подсушиваютъ на сковородѣ или на ситѣ на припечкѣ, или же эти коржики вѣшаютъ на жердочкѣ около печи. Подсохшіе коржики иные сворачиваютъ въ трубочку и мелко крошатъ, другіе же разрѣзываютъ коржъ на полоски и крошатъ каждую изъ нихъ отдѣльно.

Приготовленную такимъ образомъ локшину высыпаютъ въ какую-либо посуду, даютъ совершенно высохнуть и сохраняютъ на печкѣ, а по мѣрѣ надобности изъ этого запаса берется нужное количество. Кромѣ гусятины употребляютъ для локшины курицу, а также варятъ лапшу и съ однимъ саломъ.

8. Молочная локшина.

Молочная локшина отличается отъ обыкновенной тѣмъ, что варится на одномъ молокѣ.

9. Затирка.

„Насіе хозяйка въ ночвы мучицы горсть, або дви, прыскае на неи водицею и тре рукою по ночвамъ (приэтомъ мука скатывается въ мелкіе шарики) и тре довго, шобъ гораздъ втерлось, а

то лемишка буде. Якъ вже втре, поставе у пичь воду,—закипить—надбере, положе туды соли, товченаго зъ лукомъ сальца. Закипить ще разъ, тоди кида затирку. Якъ затирка закипить два разы, тоди давайте вечеряты".

10. Молочная затирка.

Тѣсто приготовляется тѣмъ же способомъ, что и для обыкновенной затирки, только вмѣсто воды кипятится молоко присоленое, но безъ всякой приправы.

11. Кулишъ.

„Накрыше хозяйка въ горщикъ картошки, налье водою, посоле и поставе въ пичь—нехай картошки варятся. Картошки закипили—змые пшена, тай положе туды. Якъ и пшено закипить, добаве товченаго сала и поставе ще у пичъ, шобъ кулишъ закипивъ и упривъ трошки".

12. Каша.

Каша дѣлается гречневая, пшенная, яшная (ячменная), тыквенная, кутья пшеничная изъ угорки и кутья яшная.

Каша гречневая, пшенная, яшная и кутья приготовляются по одному способу: насыпетъ хозяйка въ горшокъ крупъ, нальетъ кипяткомъ, посолитъ, вымѣшаетъ и ставитъ въ печь. Пшено предварительно смываютъ раза три горячею водою. Пока печь топится каша на жару варится; когда же вытопится, хозяйка вынимаетъ горшокъ, обмоетъ его водою, вихтемъ (мочалкою), хорошо вымѣшаетъ, накроетъ покрышкою и ставитъ въ печь, чтобы каша умлѣла. Пока каша варится еще на жару, ее вынимаютъ раза два—три и вымѣшиваютъ веселкой. Пшенную кашу дѣлаютъ еще съ толченымъ свинымъ саломъ и зеленью, которыя кладутся послѣ того, какъ она закипитъ нѣсколько разъ. Кутью, пшенную, гречневую и яшную кашу ѣдятъ съ борщомъ, коровьимъ или постнымъ масломъ, съ гусинымъ смальцемъ, съ молокомъ. Пшенную, кромѣ того, еще съ квасомъ или водою, причемъ въ одну миску накладывается каша, а въ другую наливается сыривець или вода. Если каша выгонитъ верхъ, на будущій годъ будутъ стоги высокіе, просо уродитъ.

13. Гарбузная каша.

Чистятъ тыкву, рѣжутъ небольшими кусочками, складываютъ въ горшокъ, наливаютъ холодной водой и ставятъ вариться. Тѣмъ временемъ смоютъ пшено, сомнутъ его и разведутъ молокомъ въ скоромные дни, въ постные же молокомъ изъ конопляного сѣмени или изъ арбузнаго, дыннаго мака. Когда гарбузъ закипитъ, юшку съ него сливаютъ, растираютъ, запускаютъ приготовленнымъ пшеномъ, кладутъ коровьяго масла въ скоромные дни и постнаго въ постъ, просаливаютъ и, хорошенько размѣшавъ, заставляютъ въ печь до обѣда.

14. Холодцы (студень).

Холодецъ дѣлаютъ: a) изъ свиныхъ ногъ и головы, прибавляя иногда гусятины, b) изъ поросячихъ потрошковъ, ногъ и головки, c) изъ бараньихъ головокъ и ногъ съ прибавкой иногда гусинаго потроха.

Если холодецъ составной, то каждый сортъ мяса кладется въ особый горшокъ, наливаетси холодной водой, присаливается, прибавляется луку, душистаго перца и ставится вариться. Когда мясо готово, вынимаютъ его, разрѣзываютъ небольшими кусочками складываютъ въ чашку—всѣ виды мяса въ одну посудину,—наливаютъ юшкою и ставятъ захолаживаться въ холодное мѣсто—у комори на полочкѣ. Первоначально головки и ножки какъ бараньи, такъ и свиныя обвариваютъ кипяткомъ, скубутъ (общипываютъ шерсть), присмаливаютъ слегка на огнѣ и скромадятъ ножомъ, чтобы очистить гарь.

15. Фляки (рубцы).

Берутъ бараньи фляки, вычищаютъ, выпариваютъ и оставляютъ сутки помокнуть въ холодной водѣ. На утро фляки мелко крошатъ, складываютъ въ горшокъ, наливаютъ холодной водой, присаливаютъ и ставятъ въ печь. Когда закипятъ нѣсколько разъ, заправляютъ свинымъ саломъ, столченымъ вмѣстѣ съ лукомъ и зеленью, и даютъ еще покипѣть. Фляки ѣдятъ какъ супъ или же застуживаютъ на студень. Нѣкоторые прибавляютъ къ флякамъ картофель или лапшу; въ этомъ случаѣ фляковъ не застуживаютъ.

16. Жаркія.

На жаркое употребляютъ индѣекъ, гусей, поросятъ. Положитъ хозяйка въ макитру гуся или два, смотря по величинѣ семьи, перерубивъ ихъ пополамъ, посолитъ, а какъ вытопится, поставитъ въ печь, и накроетъ покрышкою. Тамъ оно и остается до утра, а хозяйка лишь посматриваетъ, не набѣжало ли смальца, а то надо слить. Поросенка чаще жарятъ обыкновеннымъ способомъ, причемъ ноги и голову отрѣзываютъ, туловище же разрѣзываютъ пополамъ вдоль, а каждую половину снова пополамъ поперекъ. На свѣтлый же праздникъ порося жарятъ цѣликомъ и притомъ его начиняютъ. Начинка слѣдующая: отвариваютъ поросячіе потроха, мелко сѣкутъ, смѣшиваютъ съ сѣчеными круто сваренными яйцами, прибавляютъ соли, тертаго перца, бадьяна, корицы, перемѣшиваютъ все хорошенько, начиняютъ поросенка, послѣ чего брюшко сшиваютъ нитками и кладутъ на сковороду, на которой уложены въ клѣтку щепочки „щобъ зъ порося смалецъ сбигавъ внизъ, а порося вийшло пряменьке та гарненьке". Нѣкоторые жарятъ поросенка на крышкѣ улья, но тоже подкладываютъ щепки.

Предварительная подготовка поросенка слѣдующая: какъ заколютъ, положатъ въ ночвы, натрутъ золою, „шобъ лѣпъ (грязь) лучше

отстававъ", обольютъ кипяткомъ, оскубутъ, немного присмалятъ (при этой послѣдней операціи поросенокъ кладется на рогачъ и держится нѣкоторое время надъ пламенемъ), обмоютъ холодной водой, расчинятъ, а тогда уже начиняютъ.

Къ жареной индѣйкѣ и гусю подается „пидлева", приготовляемая такъ: отваритъ хозяйка шаткованной капусты, юшку сольетъ и положитъ въ нее меду, коровьяго масла, густо замѣшаетъ мукой, выльетъ въ горшокъ съ капустой и поставитъ въ печь, чтобы упарилась. Подавая на столъ индѣйку или гуся, ихъ разрѣзываютъ на куски и обливаютъ этою „пидлевою".

17. Жареныя кишки.

Набиваютъ колбасы пшенною или гречневою кашей, сваренными на водѣ, а также пшеничной или яшной кутьей съ прибавкой гусинаго или свиного смальца, жарятъ на сковородѣ и подаютъ, какъ жаркое.

18. Кендюхъ.

Посѣчетъ хозяйка вышкварки, обмѣшаетъ гречневой мукой или гречневой кашей, положитъ перца, начиняетъ кендюхъ и жаритъ. Начиняютъ еще кендюхъ яшной кутьей, а также дѣлаютъ начинку изъ свиной печени, т. е. отвариваютъ печень, сѣкутъ, прибавляютъ муки, смальца и начиняютъ. Подается, какъ жаркое.

19. Капуста съ ковбасою.

Поджариваютъ въ свиномъ салѣ шаткованную капусту, потомъ кладутъ въ нее куски колбасы, еще поджариваютъ и подаютъ тоже, какъ жаркое.

20. Капуста съ саломъ.

Поджариваютъ шаткованную капусту, затѣмъ поверхъ ея кладутъ кусочки сала и еще поджариваютъ. Кушанье это подается обыкновенно на сниданье или на вечерю.

21. Сальники.

Отвариваютъ свиную печонку, сѣкутъ, прибавляютъ свиного сала, перцу, соли, перемѣшиваютъ и выкладываютъ въ рынку, обложенную внутри сальникомъ. Концы сальника сверху соединяютъ и ставятъ въ печь.

22. Жареный картофель.

Отвариваютъ картофель, чистятъ, рѣжутъ ломтиками, складываютъ въ рынку, обливаютъ коровьимъ масломъ, сметаной и поджариваютъ.

23. Картофельныя котлеты.

Разомнутъ свареный чищенный кортофель, посолятъ, положатъ коровьяго масла, перцу, дѣлаютъ котлеты, выкатываютъ ихъ въ мукѣ и жарятъ въ скоромномъ маслѣ.

24. Жареный гарбузъ (тыква).

Чистятъ ґарбузъ, рѣжутъ ломтиками, обсыпаютъ мукой и жарятъ въ скоромномъ маслѣ.

25. Жареные грибы.

Въ ходу свѣжіе грибы: масляки (Boletus luteus L), опенки (Agaricus melleus Vall), гарашки—сморчки (Morchella esculenta Pers), которые жарятъ въ коровьемъ маслѣ со сметаною или въ свиномъ смальцѣ и подаютъ вмѣсто жаркого.

Иногда эти грибы жарятъ вмѣстѣ съ картофелемъ.

26. Вареники.

Вареники дѣлаютъ пшеничные и гречаные.

Насѣетъ хозяйка въ ночвы пшеничной или гречаной муки, сдѣлаетъ въ ней углубленіе, вольетъ туда воды, положитъ яйца два, посолитъ и замѣситъ. Далѣе возьметъ отдавленнаго творогу, вобьетъ три—четыре яйца, присолитъ и хорошенько разомнетъ. Тѣсто раскатаетъ тонкимъ коржемъ, разрѣжетъ его полосками, а эти послѣднія на квадратики и лѣпитъ вареники, „а воны и выходятъ рогатеньки". Какъ полѣпитъ всѣ вареники, кладетъ ихъ въ кипятокъ и варитъ до тѣхъ поръ, пока не начнутъ выныряять. Тогда вынимаетъ ихъ изъ чугуна плетенкой и складываетъ въ макитру, куда кладетъ коровьяго масла и перетрушиваетъ, „шобъ уси вареники помастылись".

Если останутся карточки, т. е. не хватитъ начинки, то ихъ варятъ вмѣстѣ съ варениками и называютъ вареницами.

Вареники приготовляютъ чаще на ужинъ и на завтракъ. Дѣлаютъ вареники еще съ вишнями, съ терномъ, ожиною (ежевикой), малиною и съ полуницею (клубника). Косточекъ изъ терна и вишенъ обыкновенно не вычищаютъ.

Вареники съ ягодами, вынувъ изъ воды, раскладываютъ на столѣ, чтобъ остыли и не слипались, а потомъ складываютъ въ макитру. Ягодные вареники ѣдятъ съ медомъ, съ сахаромъ, а чаще безъ ничего.

„Вареники уси хвалятъ, та не вси варятъ. А я воды принесла и пичъ затопыла, а оглядилась: нема ни муки, ни сыра, такъ я не мисыла".

27. Молочная каша.

Насыпетъ хозяйка въ горшокъ пшена, нальетъ молокомъ и варитъ, пока пшено не разварится,—это жидкая каша. Иногда же приготовляютъ крутую съ яйцами, а именно, когда каша закипитъ, а пшено „разбубнявіе", прибавляютъ нѣсколько сырыхъ яицъ, размѣшиваютъ и варятъ круто. Молочную кашу дѣлаютъ также изъ гречневыхъ и манныхъ крупъ.

28. Каша до молока.

Варятъ обыкновенную кашу и ѣдятъ ее съ молокомъ.

29. Каша со сколотиною.

„Якъ масло колотять и сыворотка отскакуе, то це и є сколотина". Кашу со сколотиной варятъ одинаково съ молочной и притомъ чаще жидкую.

30. Хлѣбъ съ молокомъ.

Крошатъ въ миску хлѣба, наливаютъ свѣжимъ или парнымъ молокомъ и ѣдятъ. Надо замѣтить, что въ этомъ случаѣ хлѣбъ обязательно должно крошить и притомъ отъ цѣлаго хлѣба, а не отъ куска, не то дойки у коровы будутъ „рéпаться" (трескаться). Если ѣдятъ одно молоко безъ хлѣба, то все же, наливая его въ чашку, необходимо положить туда хотя крошку хлѣба, а иначе „корова буде пуста"—не будетъ молока.

31. Молозево.

Удой первыхъ двухъ дней, послѣ того какъ корова отелится, называется молозево и приготовляется особымъ образомъ.

Нальетъ хозяйка въ горшокъ молозева, вобьетъ туда яицъ, посолитъ и поставитъ въ жаркую печь, гдѣ оно изжарится какъ яишница. Ѣдятъ молозево со сметаною, отколупывая ложкой; рѣзать же ножомъ не годится—у коровы дойки будутъ трескаться. Кушанье это считается однимъ изъ „ласощей".

32. Лемишка.

Въ кипящую присоленую воду сыплютъ понемногу гречневую муку и размѣшиваютъ ложкой. Когда станетъ довольно густо, накрываютъ покрышкою и ставятъ въ печь, чтобы лемишка вскипѣла. Для того, чтобы лемишка была „пухка", употребляютъ нѣсколько иной пріемъ: первоначально кладутъ въ кипятокъ немного муки и даютъ покипѣть, а затѣмъ ужъ круто замѣшиваютъ.

Приготовляютъ лемишку и инымъ способомъ: насыпаютъ въ горшокъ ржаной просѣянной муки, ставятъ на жаръ и берегутъ, чтобы мука не пригорѣла, а лишь поджарилась до-красна. Когда мука хорошо пережарилась, ее вынимаютъ и мѣшаютъ веселкой, подливая понемногу кипятку, пока не станетъ какъ тѣсто, тогда прямо подаютъ на столъ. Лемишку ѣдятъ съ коровьимъ или конопляным молокомъ, а также съ коровьимъ или конопляным масломъ.

33. Лапшовникъ.

„Якъ останется локшина отъ обида, або сваре густу локшину, такъ шобъ воды не було, откине ен на сито, а потимъ выложе въ макитру, або въ мыску, положе ложку коровьяго масла, яицъ, перемиша и поставе въ пичъ, шобъ зажарылась".

34. Бабка.

Варятъ густую пшенную молочную кашу, выкладываютъ въ вымазанную коровьимъ масломъ рынку, прибавляютъ яицъ, размѣшиваютъ, ставятъ въ печь и жарится.

35. Яешня.

Накрошить хозяйка на сковороду свиного сала и немного поджарить. Потомъ разобьетъ въ миску яицъ, разболтаетъ, выльетъ на сковороду съ саломъ и дастъ еще поджариться. Яишницу приготовляютъ на завтракъ или на ужинъ.

36. Виргуны.

Берутъ пшеничной просѣянной муки и замѣшиваютъ мягко тѣсто на однихъ яйцахъ. Далѣе это тѣсто раскатываютъ на тонкіе коржи, которые въ свою очередь разрѣзываютъ на различныя фигурки и жарятъ на сковородѣ въ постномъ маслѣ, или же въ свиномъ смальцѣ. Изъ этого же тѣста дѣлаютъ орѣшки, т. е. катаютъ тѣсто шариками, рябятъ ихъ, придавливая къ зубцамъ деревяннаго гребня, и жарятъ.

Какъ виргуны, такъ и орѣшки составляютъ непремѣнное угощеніе на вечерницахъ.

37. Млинци.

Разобьютъ нѣсколько яицъ, разболтаютъ, подсыпаютъ пшеничной муки, замѣшиваютъ, какъ густая сметана; затѣмъ бьютъ ложкой, чтобы комочки разошлись, разводятъ жидко молокомъ, если есть, а нѣтъ, такъ водой, и пекутъ. Напекши блинцовъ, складываютъ ихъ въ миску, сворачиваютъ вчетверо и перемазываютъ масломъ, а передъ обѣдомъ заставляютъ въ печь поджариться.

38. Млинци пшоняни.

Мнутъ намоченное заранѣе пшено, прибавляютъ яицъ, снова хорошо растираютъ, замѣшиваютъ пшеничной мукой и бьютъ это тѣсто ополоникомъ, чтобы не оставалось комочковъ, а потомъ разводятъ молокомъ или водой и пекутъ блинцы.

Срв. еще среди постныхъ кушаній №№ 21, 31.

Заканчивая отдѣлъ скоромныхъ кушаній, замѣчу относительно употребленія мяса слѣдующее:

Вообще наиболѣе употребительные сорта мяса слѣдующіе: изъ птицы—куры, изъ скотины—свинина.

Надо замѣтить, что у малороссовъ извѣстныя части туши носятъ свои особыя названія: мясо съ ляжки называется мякоть, филейная часть—мякишъ, шея—ошеекъ, грудная часть—груднына, спинная часть—похребтина, задніе окорока—окосты, передніе—плечко, легкія—легеня, печень—печинка.

У птицы ноги по колѣна называется стегенце, грудная кость—кобылка, спина—похребтина, зобъ—во́ло, дыхательное горло—горлянка, пупокъ—пупъ.

При употребленіи птицы въ пищу, нѣкоторыя части отбрасываются. Такъ у куръ не ѣдятъ лапокъ: „якъ Ісусъ Хрыстосъ заховався въ ясли (въ смиття—по другой редакціи), а курыця и выгребла Его лапамы. А якъ яечко снесла, сама освятылась, а

лапы все жъ прокляти. Кабанъ же носывъ соби на берлигъ, тай закрывъ Хрыста; овечка йила, а сино падало, тай прытрусыла Хрыста; а корова перекидала головою солому въ ясляхъ, тай закидала Хрыста. Тымъ у свиньи, у коровы и овечки копыта разризни и мьясо ихъ можна йисты".

У индѣекъ не ѣдятъ головокъ—„гадюча головка бо въ неи, гадына на шеи высыть"; лапокъ—„громодятъ якъ куры". Не ѣдятъ также головокъ голубей—„анголски головки". Духъ святый сходилъ въ видѣ голубя. Приэтомъ головокъ у голубей нельзя отрѣзывать, а откручивать—„у ныхъ свята кровъ".

Не ѣдятъ сорокъ, воронъ, вороновъ—„йидятъ прокляту кобылятину". Воробьи, грачи, галки, шпаки (скворцы) въ употребленіи.

Конина же считается проклятой вотъ почему: 1) на лошадяхъ ѣздитъ домовой; 2) копыта не разрѣзныя; 3) „якъ Хрыстосъ заховався отъ жидовъ въ ясли, а кобыла Его вытрубыла"—пробрала сѣно до дна.

Постныя кушанья.

1. Борщъ.

Накрошитъ хозяйка въ горшокъ кислыхъ бураковъ, картофеля, вольетъ ополоникъ бурачнаго кваса, разведетъ водой и поставитъ въ печь вариться. Передъ тѣмъ какъ борщъ заставлять, его заправляютъ, т. е., сомнутъ пшена, положатъ въ него сырого или перепряженнаго съ лукомъ постнаго масла и выложатъ въ борщъ. Масло употребляется для борща подсолнечное, конопляное, льняное и изъ сурѣпицы.

По праздникамъ варятъ борщъ съ грибами или съ мелкой рыбой, которую предварительно очищаютъ, перемываютъ и, обвалявъ въ пшеничной мукѣ, поджариваютъ въ постномъ маслѣ и кладутъ въ борщъ въ то время, какъ заправляютъ пшеномъ

Грибы кладутъ въ борщъ преимущественно сушеные опенки и масляки, а также свѣжія печерицы — шампиньоны (Agaricus campestris L).

2. Юшка.

Постная юшка варится такъ же, какъ и скоромная, только вмѣсто сала въ нее кладутъ оліи (постное масло) или такъ наз. засмажку, приготовляемую слѣдующимъ образомъ: наливаютъ въ рыночку оліи, накрошатъ туда луку и ставятъ на очагъ. Когда масло закипитъ, прибавляютъ муки и даютъ еще покипѣть.

Дѣлаютъ еще юшку на квасу. Въ этомъ случаѣ вода замѣняется квасомъ, остальное приготовленіе такое же, какъ и при варкѣ обыкновенной юшки.

3. Капуста.

Постная капуста варится тѣмъ же способомъ, что и скоромная, только заправляется перепряженой оліей.

4. Квасокъ.

Накладываютъ въ горшокъ шаткованой капусты, наливаютъ водой, присаливаютъ и ставятъ въ печь. Какъ капуста хорошо закипитъ, въ нее кладуть рыбу поджаренную въ постномъ маслѣ и даютъ еще покипѣть.

5. Галушки.

Постныя голушки лишь тѣмъ отличаются отъ скоромныхъ, что вмѣсто сала заправляются перепряженнымъ масломъ. Иногда кладутъ картофель.

6. Галушки въ квасу.

Кипятятъ чистый квасъ, а если слишкомъ кислый, то разводятъ водой, присаливаютъ, крошатъ цыбули и ставятъ въ печь. Какъ класть галушки, прибавляютъ перепряженой оліи. Теперь, говорятъ, это кушанье выходитъ изъ употребленія.

7. Локшина.

Постная локшина приготовляется такимъ же образомъ, какъ и скоромная, только заправляется перепряженымъ масломъ. Въ тѣсто для локшины, вмѣсто яицъ, кладется немного постнаго масла

8. Локшина на конопляномъ молокѣ.

Толкутъ въ ступкѣ поджаренное конопляное сѣмя, просѣиваютъ на сито и полученную муку мнутъ, разводя водой, а затѣмъ процѣживаютъ сквозь густое сито. На этомъ молокѣ замѣшиваютъ тѣсто на лапшу. Варятъ же какъ обыкновенную локшину.

9. Затирка.

Постная затирка приготовляется по тому же рецепту, что и скоромная, только заправляется перепряженнымъ постнымъ масломъ.

10. Кулишъ.

Разница въ приготовленіи постнаго и скоромнаго кулаши лишь та, что въ первый вмѣсто излюбленнаго малороссами свиного сала, кладется постное масло. Въ Петровскій же постъ въ кулишъ кладутъ, кромѣ того, тарань.

11. Раковый кулишъ.

„Перемые хозийка раки, попаре кипьяткомъ, шобъ не кусались, поотрѣза задки (головки), нигъ и шеекъ не трога, подныма тулупецъ и напиха перемытымъ, но сырымъ пшеномъ. Потимъ сложе ихъ въ горщикъ, налье водою, посоле, накрыше цыбули и поставе варыться, поки уварятся“.

12. Каша.

Каша варится и въ постъ изъ такихъ же крупъ, какъ и въ скоромные дни, но при этомъ чаще съ прибавленіемъ постнаго

масла. Особенность представляетъ лишь каша съ конопляным сѣменемъ. Въ этомъ случаѣ, когда каша закипитъ раза два, въ нее кладутъ толченаго, просѣяннаго конопляного сѣмени, размѣшиваютъ и ставятъ въ печь довариваться.

13 Холодецъ.

Накладываютъ въ горшокъ свѣжей рыбы, наливаютъ холодной водой, присаливаютъ, прибавляютъ цыбули, цѣльнаго душистаго перца и ставятъ въ печь. Какъ рыба уварится, юшку разливаютъ по мискамъ, куда раскладываютъ и рыбу, и оставляютъ въ холодномъ мѣстѣ.

14. Холодное изъ раковъ.

„Наваре ракивъ, почисте: шейку очисте, тулупецъ скине, а спидку вмисти съ нижками кладе у мыску рядочками кругомъ чашки. Якъ наложе повну мыску, накрыше въ колодезь (образовавшееся углубленіе по срединѣ чашки незаложенное раками) зеленои цыбули, а тоди налива квасомъ, посоле, тай йидять". Это блюдо считается однимъ изъ наиболѣе лакомыхъ. Кромѣ того, въ ходу просто отваренные раки.

15. Холодное.

Нальетъ хозяйка въ миску сыровцу, накрошитъ туда луку, рыбу же нарѣжетъ кусками и положитъ отдѣльно на тарелку или проще—на досточку. Для этого блюда берется соленая рыба: чехонь, тарань, синьга и селедки.

16 Жареная рыба.

Отвариваютъ сухую тарань лѣтомъ, а зимой какой-либо свѣжей рыбы. Мясо отдѣляютъ отъ костей, кладутъ на сковороду, обливаютъ рыбнымъ бульономъ, въ который прибавлено пшеничной муки и масла, и поджариваютъ. Когда зажариваютъ свѣжую рыбу, то къ ней чаще подаютъ кислые бураки, нарѣзанные на ломтики, обвалянные въ мукѣ и поджаренные въ маслѣ. Бураки эти ѣдятъ по желанію съ горчицею (въ городахъ), съ квасомъ и лукомъ, хрѣномъ, или же съ однимъ квасомъ.

Жареная рыба безъ приправъ не въ ходу, развѣ у городскихъ крестьянъ.

17. Солянка.

Накладываютъ въ миску шаткованой или сѣченой капусты, прибавляютъ постнаго масла, присаливаютъ и ставятъ въ печь. Тѣмъ временемъ перемоютъ рыбу-овсянку (мильонная), если же вьюны, то расчинятъ, поотрѣзаютъ головки, попарятъ и слегка поджарятъ, выкладываютъ въ капусту, перемѣшиваютъ и снова ставятъ въ печь еще поджариться.

18. Голубцы.

Отвариваютъ цѣлую головку капусты. Часть листьевъ сѣкутъ, смѣшиваютъ съ пшенной кашей, прибавляютъ масла, присали-

ваютъ. Далѣе эту начинку завертываютъ частями въ остальные капустные листья, складываютъ въ макитру и обливаютъ слѣдующимъ составомъ: насыпаютъ въ чашку муки, разводятъ довольно густо водой, прибавляютъ масла. Затѣмъ голубцы ставятъ въ печь до обѣда.

19. Горохъ, фасоль, чечевица, кукуруза.

Варятъ горохъ, фасоль, чечевицу и ѣдятъ съ перепряженнымъ масломъ. Въ большомъ употребленіи кукуруза, которую ѣдятъ съ одной лишь солью.

20. Картофель съ коноплянымъ сѣменемъ или съ макомъ.

Отвариваютъ картофель, чистятъ и мнутъ въ макитрѣ. Поджариваютъ конопляное сѣмя, толкутъ въ ступкѣ, просѣваютъ на пидрешитокъ, высыпаютъ въ картофель, перемѣшиваютъ и ставятъ въ печь. Вмѣсто коноплянаго сѣмени иногда употребляютъ макъ.

21. Картошникъ.

Отварятъ картофеля, почистятъ его, сложатъ въ макитру, разотрутъ, прибавятъ ложку масла, а въ скоромные дни вышкварокъ, посолятъ, перемоютъ и поставятъ въ печь поджариться.

Въ большомъ ходу отваренный картофель, почищенный, порѣзанный ломтиками, посоленый съ прибавкой, если есть, соленыхъ огурцовъ.

22. Поливка.

Положатъ въ макитру пригоршню пшена и нальютъ кипяткомъ. Пока пшено мокнетъ, промоютъ коноплянаго сѣмени, поджарятъ. Въ одной макитрѣ сомнутъ пшено, въ другой сѣмя. Когда сѣмя хорошо утрется, разведутъ его водой, процѣдятъ сквозь сито въ пшено, размѣшаютъ, сольютъ въ горшокъ, посолятъ и поставятъ вариться. Время отъ времени поливку мѣшаютъ, чтобы не было комковъ.

23. Зубцы.

Варятъ поливку. Дѣлаютъ изъ прѣснаго пшеничнаго тѣста шарики, подсушиваютъ въ печи, а какъ поливка закипитъ, кладутъ ихъ туда и даютъ увариться. Для зубцовъ поливка дѣлается жиже. Это блюдо идетъ за „ласощи“ и приготовляется обыкновенно по праздникамъ.

24. Вареники.

Постные вареники приготовляются такимъ образомъ, какъ и скоромные, только на начинку берется ужъ не творогъ, а картофель, кислая капуста, урда и сушеные фрукты—груши.

а) Отвариваютъ картофель, почистятъ его, разотрутъ, посолятъ, положатъ масла и лѣпятъ вареники.

b) Поджариваютъ кислую капусту съ масломъ, съ солью и перцемъ и—готово.

c) Урда приготовляется сложнѣе: намачиваютъ макуху (выжимки) изъ коноплянаго сѣмени, а какъ размокнетъ, растираютъ, разводятъ водой и процѣживаютъ на сито. Полученное такимъ способомъ молоко сливаютъ въ горшокъ и ставятъ въ печь. Какъ молоко уварится, вода отойдетъ, а урда соберется въ комки, ее откидываютъ на сито. Между тѣмъ сварятъ обыкновенную пшеничную кашу, смѣшиваютъ съ урдой, присаливаютъ, прибавляютъ оліи и—готово. Дѣлаютъ урду и изъ коноплянаго сѣмени, но чаще изъ макухи.

d) Толкутъ на муку сушеныя груши, просѣиваютъ на сито, запариваютъ кипяткомъ густо, размѣшиваютъ и лѣпятъ вареники, а также и пироги.

25. Плескана (иначе наз. лади).

Замѣшиваетъ хозяйка лемишку, т. е. въ кипятокъ всыпаетъ гречневой муки (замѣш. густо, какъ каша), хорошо вымѣшиваетъ и ставитъ въ печь, чтобы умлѣла. Какъ лемишка упрѣетъ, выкладываетъ ее на столъ, катаетъ шариками, обваливая въ мукѣ изъ толченаго коноплянаго сѣмени, складываетъ въ макитру и ставитъ въ печь.

26. Путря.

Сваривъ яшную кутью, выкладываютъ ее въ ночвы и обмѣшеваютъ ржаной мукой. Пока кутья остываетъ, запариваютъ немного ржаной муки и запускаютъ ею приготовленную кутью, а затѣмъ ставятъ въ теплое мѣсто. „Якъ заграе, тоди и йисты можна“.

Иначе: варятъ кутью, выкладываютъ въ ночвы, обмѣшиваютъ ржаной мукой, перекладываютъ въ горшокъ и ставятъ въ печь, чтобы упарилась. Когда кутья упарится, высыпаютъ въ кадушку, даютъ остыть, запускаютъ потомъ процѣженными дрожжами и оставляютъ подойти въ тепломъ мѣстѣ. Когда путря хорошо подойдетъ, выносятъ въ кладовую и по мѣрѣ надобности берутъ.

27. Балаболи, или будзи.

Кушанье это называютъ еще вареницами и пелюхами. Приготовляютъ гречневое прѣсное тѣсто, катаютъ шариками, которые затѣмъ приплюскиваютъ. Нѣкоторыя же раскатываютъ тѣсто коржами и разрѣзываютъ на варенички. Приготовленныя такъ или иначе пелюхи кидаютъ въ кипятокъ и даютъ пoкипѣть. Когда балаболи уварятся, вынимаютъ ихъ изъ воды, складываютъ въ макитру, обливаютъ перепряженымъ масломъ и готово. Ѣдятъ будзи также и съ коноплянымъ молокомъ.

28. Калинникъ.

Насѣявъ въ ночвы гречневой муки, вливаютъ туда разведеннаго съ водой меда, прибавляютъ ягодъ калины, мягко мѣсятъ,

скатываютъ въ видѣ хлѣба и ставятъ на печь подойти, а потомъ сажаютъ въ печь. Выпекшійся калинникъ подаютъ какъ дессертъ.

Дѣлаютъ калинники изъ кислаго пшеничнаго и ржаного тѣста, но эти, говорятъ, не такъ вкусны, какъ изъ прѣснаго.

29. Кваша.

Утромъ насѣетъ хозяйка ржаной и гречневой муки, положитъ въ большой горшокъ три пригоршни житной муки и двѣ гречаной, запаритъ кипяткомъ густо, лишь бы мука обмѣшалась, закутаетъ и поставитъ на печь, чтобы запарка остывала медленно. Черезъ полчаса запаритъ въ другой разъ „дущенко", размѣшаетъ, закутаетъ и снова поставитъ на печь, а тамъ черезъ полчаса запаритъ въ третій разъ и разведетъ уже жидко, закутаетъ и опять на печь, гдѣ кваша солодаетъ до слѣдующаго утра. Иныя говорятъ, что квашу слѣдуетъ запаривать лишь два раза, и притомъ первый разъ теплой водой, а второй кипяткомъ.

Если на утро опара не прокисла, кладутъ въ нее кусочекъ ржаного хлѣба. Какъ затопятъ въ печи, ставятъ квашу вариться. Нѣкоторыя хозяйки, предъ тѣмъ какъ ставить квашу въ печь, кладутъ въ нее пригоршню смытаго пшена, или же теренъ, вишни.

Когда задумаешь квашу дѣлать, то сначала посмотри въ окно, если увидишь мужчину,—кваша удастся, если женщину,—плохая будетъ (сл. Ново-Николаевка).

30. Фруктовый кисель.

Накладываютъ въ горшокъ сушеныхъ грушъ, наливаютъ холодной водой и ставятъ вариться. Пока груши кипятъ, берутъ, смотря по величинѣ, извѣстное количество пшеничной муки, запариваютъ кипяткомъ и даютъ усолодать въ тепломъ мѣстѣ.

Когда груши уварятся, а тѣсто всолодаетъ, юшку съ грушъ сливаютъ, а самыя груши растираютъ, выкладываютъ въ нихъ тѣсто, рязмѣшиваютъ, разводятъ грушевой юшкой и ставятъ въ печь, чтобы кисель упрѣлъ. Тѣмъ же способомъ приготовляютъ кисель изъ терна, вишенъ, сливъ и ежевики.

31. Овсяный кисель.

Запариваютъ овсяной несѣянной муки и даютъ остыть, а потомъ запускаютъ тѣмъ тѣстомъ, что оставляютъ въ дижѣ при печеніи хлѣба, и ставятъ на печь киснуть.

На утро эту опару процѣживаютъ на сито, сливаютъ въ горшокъ и ставятъ въ печь, гдѣ она должна хорошо увариться, послѣ чего кисель ризливаютъ по мискамъ и выносятъ въ кладовую остывать. При употребленіи этого киселя, его рѣжутъ ножемъ и ѣдятъ съ оліею, съ медомъ или конопляныиъ молокомъ, въ скоромные же дни съ коровьимъ масломъ или съ молокомъ.

Это кушанье собственно великорусское, но въ ходу и между

малороссами. Впрочемъ, въ настоящее время овсяный кисель не въ чести у молодежи.

По тому же образцу дѣлаютъ пшеничный кисель, при чемъ вмѣсто овсяной муки берутъ пшеничныя высѣвки—отруби.

32. Пшенный кисель.

Намочивъ пшено, разомнутъ его, разведутъ холоднымъ квасомъ, и запустятъ этимъ составомъ закипѣвшій сыровецъ и варятъ до полной готовности. Затѣмъ разливаютъ по мискамъ и захолаживаютъ. Ѣдятъ съ разведеннымъ медомъ или сахаромъ.

33. Озваръ.

Накладываютъ въ горшокъ сушеныхъ плодовъ: терну, вишенъ сливъ, а иногда и вѣточекъ калины, наливаютъ холодной водой и варятъ, пока ягоды не уварятся. Когда озваръ ѣдятъ съ кутьей, прибавляютъ меду.

34. Шулики.

Наливаютъ кипяткомъ макъ и даютъ размокнуть. Тѣмъ временемъ напекутъ обыкновенныхъ пшеничныхъ коржей. Разъ макъ размокъ, его растираютъ, подливая понемногу воды, а въ заключеніе разведутъ уже жидко и прибавятъ меду. Коржи поломаютъ на кусочки, обольютъ приготовленнымъ макомъ и ѣдятъ.

Дѣлаютъ шулики другого рода: напекутъ такихъ же коржикоъ, наломаютъ кусочками, сложатъ въ макитру, обольютъ конопляннымъ молокомъ и поставятъ въ печь поджариться.

Конопляное молоко приготовляется такъ: насыпаютъ на сковороду конопляннаго сѣмени, слегка поджариваютъ на слабомъ огнѣ или въ жаркой печи, затѣмъ сливаютъ его и трутъ макогономъ, подливая воду. Когда сѣмя хорошо утрется, разведутъ его водой, процѣдятъ на сито, присолятъ—и готово.

35. Пампушки.

Пампушки бываютъ пшеничныя и гречаныя.

Первыя дѣлаютъ изъ того же тѣста, что и перепички, вторыя нѣсколько иначе: опара, какъ на паляницы, изъ пшеничной муки, только по утру, разводя опару водой, мягко подбиваютъ гречаной муки. Когда тѣсто подошло, а вода закипѣла, его снимаютъ съ печи и ставятъ на ослони (скамейка) около припечка. Затѣмъ берутъ тѣсто ложкой и опускаютъ въ кипятокъ и варятъ до полной готовности. Чтобы узнать уварились-ли пампушки, вынимаютъ одну штучку, разрѣзываютъ и смотрятъ: если внутри нѣтъ сырого тѣста—готовы. Сварившіяся пампушки вынимаютъ изъ воды плетенкой, раскладываютъ на столѣ, а какъ простынутъ, складываютъ въ макитру, переливая перепряженымъ съ лукомъ коноплянымъ или подсолнечнымъ масломъ. Пампушки ѣдятъ холодныя, или подогрѣваютъ.

36. Аладьи.

Дѣлаютъ обыкновенную опару, какъ на паляницы. Утромъ опару разводятъ водой, густо подбиваютъ пшеничной мукой и даютъ хорошо подойти на печи.

Когда жаръ нагоритъ, наливаютъ на сковороду постнаго масла и ставятъ ее на огонь. Затѣмъ берутъ тѣсто, кладутъ ложкой въ кипящее масло и ставятъ на жаръ. Какъ оладьи зарумянятся, переворачиваютъ на другую сторону, чтобы поджарились съ обоихъ боковъ.

37. Гороховики.

Просѣять гороховой муки, положить пригоршни три въ макитру, влить теплой воды, замѣшать какъ густая сметана, прибавить постнаго масла, посолить и бить это тѣсто ложкой или веселкой по крайней мѣрѣ часъ, а затѣмъ класть ложкой на капустные листья и печь. Величина гороховиковъ обыкновенно съ чайное блюдечко.

Заготовленія въ прокъ.

1. Капуста.

Капусту снимаютъ съ грядъ въ концѣ сентября.

Прежде чѣмъ приступить къ приготовленію капусты, кадушки выпариваютъ кипяткомъ, вымываютъ и накуриваютъ ладономъ: наложатъ въ курильницу жару, ладону, поставятъ ее въ кадушку и накроютъ рядномъ.

Дѣлается это съ тою цѣлью, чтобы капуста не портилась, чтобъ кадушка не текла. Потомъ замазываютъ въ кадушкѣ всѣ подозрительныя щелочки мѣломъ съ яйцомъ или съ растопленнымъ бараньимъ саломъ. Предъ тѣмъ какъ кадушку ставить на мѣсто, излишекъ замазки счищается и кадушка окуривается половой изъ коноплянаго сѣмени,—чтобы жабы не водились. Кадушку ставятъ въ погребѣ на кучу соломы или же на терлицъ (кострика). Снявъ капусту съ грядъ, ее сортируютъ: тугія головки шаткуютъ, слабыя сѣкутъ.

1) Крошатъ на подобіе лапши капустныя головки, причемъ кочаны вырѣзываютъ и въ дѣло идутъ одни листья. Далѣе, нарѣзанную капусту складываютъ въ кадушку: „высыпле ситъ двое, придаве, посоле, положе лаврового листу, чернушки, окропьяного симяни, а хто ще риже кусочками стручковый перець; потомъ опьять шаръ (слой) капусты, потимъ соли, перцу, листу и т. д. доверху. Ще кладуть въ середку цили головки капусты—пелюстки; въ урожайни годы промежъ капусты кладуть яблоки, а хто щей кавуны (арбузы)“. Первоначально кадушку съ капустой не закрываютъ, чтобъ горечь вышла, а дня черезъ два прокалываютъ капусту рогачемъ, „шобъ дырочки булы“, прикрываютъ

капустными листьями, закладываютъ деревянными кружками и нагнетаютъ камнемъ.

2) Сѣченую капусту приготовляютъ тѣмъ же способомъ, что и шаткованую; разница лишь та, что ее не рѣжутъ, а, отдѣливъ отъ кочановъ, кладутъ въ кадушку или шапликъ (обрѣзъ) и сѣкутъ сѣкачемъ. Въ сѣченую капусту тоже кладутъ пелюстки. Остающіеся кочаны ѣдятъ дѣти, а остальные отдаютъ скоту. Нѣкоторые варятъ изъ кочановъ юшку на подобіе картофельной.

Чтобы капуста вышла удачная, ее слѣдуетъ приготовлять на старомъ мѣсяцѣ; если же не придется на старомъ, то можно и на новой лунѣ, но тогда лишь, какъ ей выйдетъ кватира, т. е. 4 дня. Кромѣ того, чтобы капуста удалась, надо начинать ее квасить въ скоромный день и при этомъ постараться сварить вкусный борщъ съ мясомъ, хотя съ курицею.

На дно капустной кадушки полагается насыпать немного пшена.

2. Огирки (огурцы).

Выбираютъ лучшіе чистые огурцы, перемываютъ и складываютъ въ кадушку шарами, перекладывая дубовымъ или вишневымъ листомъ, стручковатымъ перцемъ, а нѣкоторыя еще и баклажанами. Когда кадушка наложена до верху, закладываютъ стеблями укропа, а по немъ запручиваютъ палочками и нагничиваютъ камнемъ, а затѣмъ наливаютъ разсоломъ, который приготовляется такъ: наливаютъ въ дижку воды, кладутъ соли (на ведро воды $1^1/_3$ фунта соли), разбалтываютъ и—готово. Иныя дѣлаютъ иначе: когда совсѣмъ сложатъ огурцы, запрутятъ, сверху застилаютъ чистой тряпкой, насыпаютъ на нее соли и льютъ воду. Въ этомъ случаѣ вся грязь съ соли останется на тряпкѣ.

Огурцы солятъ на полномъ мѣсяцѣ, „шобъ булы повни".

3. Кавуны (арбузы).

У насъ рѣдко солятъ арбузы обыкновенной величины, а чаще выбираютъ для солки маленькіе—съ кулакъ.

Отбираютъ лучшіе экземпляры, перемываютъ, складываютъ въ кадушку, сверху закладываютъ укропомъ, запручиваютъ палочками, нагничиваютъ камнемъ и наливаютъ разсоломъ, приготовляемымъ такимъ же способомъ, какъ и на огурцы.

4. Буряки.

Бураки выкапываютъ изъ земли въ концѣ сентября или же послѣ Покрова. Одну часть буряковъ скромадятъ и квасятъ, о чемъ было разсказано въ статьѣ о квасахъ, другую же сохраняютъ въ свѣжемъ видѣ.

Буряки квасятъ на новолуніе, чтобы были мягкіе.

5. Картофель.

Картофель выбираютъ изъ грядъ послѣ Пречистой (Успенія). Часть картофеля идетъ на продажу, другая ссыпается въ по-

гребъ, а остальной зарываютъ въ ямы для лучшей сохранности до весны.

Картофельныя ямы выкапываютъ глубиной въ средній ростъ человѣка, форма ея вродѣ кувшина, т. е. въ глубину она расширяется, а вверхъ съуживается. Внутри стѣны обставляютъ соломой тонкимъ слоемъ; нѣкоторые же, вмѣсто соломы, употребляютъ камышъ и придавливаютъ поперечными жердочками, чтобы камышъ или солома не падали. Когда яма готова, ссыпаютъ въ нее картофель, сверху закладываютъ соломой, поверхъ ея палочками, затѣмъ засыпаютъ термитью (кострика), чтобы мыши не съѣли, а въ заключеніе всего набрасываютъ земли или навоза. Иные строятъ надъ картофельной ямой курень (шалашъ), чтобы вода не затекала.

По мѣрѣ надобности яму открываютъ и берутъ картофель.

6. Рѣдька, хрѣнъ, рѣпа и т. п.

Рѣдьку, хрѣнъ, рѣпу, морковь, пастернакъ и петрушку выкапываютъ послѣ Покрова и сохраняютъ въ погребѣ. Хрѣнъ иногда предварительно замораживаютъ. Волоская же рѣпа (Helianthus tuberosus L) остается въ землѣ до весны, откуда выкапывается, когда снѣгъ сойдетъ

7. Цыбуля (лукъ).

Лукъ выбираютъ изъ земли обыкновенно въ половинѣ августа. Выкопавъ лукъ, раскладываютъ его на солнцѣ, чтобы хвостики привяли, а затѣмъ мелкій лукъ—сѣянку и сорокозубку (особый видъ лука) вяжутъ въ баранчики, а крупный въ вѣнки.

1) Баранчики. „Набере въ руку съ десятокъ луковинокъ, держе ихъ пучкомъ за хвостыки и обмотуе оци хвостыки привяленою травой: горобинцемъ, або осокой, а то лепяшнякомъ (аиръ). Якъ замота тугенько, обкладуе кругомъ цей пучокъ головкамы, хвостыки знова обматуе травой, потимъ опъять обкладуе луковинками и обматуе травой“ и т. д. до трехъ четвертей длины.

2) Вѣнки. Берутъ ту же траву горобинецъ, аиръ, плетутъ, какъ косу и вплетаютъ луковицы по двѣ, три, или же по одной. Длина вѣнка отъ 2—$2^1/_2$ аршинъ.

8. Грибы.

Грибы заготовляютъ въ прокъ двумя способами—сушатъ и солятъ.

1) Сушеніе. На сушку идутъ масляки (Boletus luteus L) и опенки (Agaricus melleus Vall). Съ масляковъ очищаютъ кожу, а съ опенокъ пообрѣзаютъ ножки и высыплютъ въ не очень жаркую печь. Когда грибы высохнутъ, сложатъ ихъ въ мѣшочекъ и повѣсятъ въ кладовой.

2) Соленіе грибовъ. Солятъ рыжики (Agaricus deliciosus L), масляки (Boletus luteus L), сыроѣжки (Agaricus russula. Sch) и опенки (Agaricus melleus Vall).



Съ масляковъ и сыроѣжекъ очищаютъ кожицу, съ рыжиковъ и опенокъ не чистятъ, затѣмъ складываютъ въ кадушку, горшокъ или макитру, и пересыпаютъ солью. Сверху закладываютъ кружкомъ и нагничиваютъ камнемъ. Соленые грибы ѣдятъ съ жаркимъ, вмѣсто огурцовъ, или же подаютъ какъ отдѣльное блюдо на завтракъ, полдникъ и ужинъ.

9. Сушеніе фруктовъ.

Вишни, теренъ и груши насыпаютъ прямо въ печь.

Нѣкоторыя теренъ разсыпаютъ на чердакъ, гдѣ онъ и лежитъ, пока не высохнетъ. Сливы предварительно привяливаютъ на чердакѣ, а затѣмъ досушиваютъ въ печи. Яблоки рѣжутъ ломтиками, нанизываютъ на нитки и вѣшаютъ сушить на воздухѣ. „Якъ яблоки дрибни, такъ пориже ихъ у мыску, тай въ пичь“.

10. Зелень.

Рвутъ зелень укропа, петрушки, лука, привяливаютъ на солнцѣ, потомъ досушиваютъ въ печи и складываютъ въ торбинку (сумку). Сушеную зелень кладутъ зимой въ борщъ, заталкивая съ саломъ.

11) Сметана и творогъ.

Кувшины съ молокомъ, предназначенные для сметаны, ставятъ лѣтомъ въ погребъ, а зимою въ хатѣ въ шкафѣ или на полицѣ (на полку). Дня черезъ три молоко скиснетъ и сметана переберется вверхъ, тогда ее снимаютъ осторожно ложкой, чтобы не зацѣпить творогъ, и складываютъ въ горшокъ. Остающееся въ глечикахъ кислое молоко ставятъ на припечекъ или на ночь въ печь, чтобы творогъ лучше свернулся. Когда творогъ осядетъ, его оттапливаютъ, т. е. ставятъ на день или на ночь въ печь, затѣмъ складываютъ въ ворочекъ (сумка) и нагнечиваютъ камнемъ, чтобъ удалить излишекъ сыворотки. Разъ сыръ отдавился, его складываютъ въ кадушку, покрываютъ чистой тряпкой, закладываютъ деревяннымъ кружкомъ и подавливаютъ камнемъ. Поверхъ всего наливаютъ холодной водою, которую слѣдуетъ перемѣнять черезъ каждые два дня; если же перемѣнять рѣже, то творогъ пріобрѣтетъ дурной запахъ. Тряпочку также надо почаще выполаскивать. Творогъ сохраняютъ въ погребѣ.

12. Масло.

Сметана, предназначенная для масла, первоначально оттапливается и ставится въ погребъ, чтобы загустѣла. По прошествіи двухъ дней вносятъ эту сметану въ хату, сливаютъ отдѣлившуюся сыворотку и сбиваютъ масло качалкою или особой колотушкой съ рогульками. Когда масло хорошо собьется „пидсметанье“ сливаютъ; въ масло же наливаютъ холодной воды и вымываютъ его.

Вода перемѣняется до тѣхъ поръ, пока не станетъ чистая. Далѣе масло складываютъ въ горшокъ, стаптываютъ, присаливаютъ и выдавливаютъ сверху рукой крестъ. Горшокъ съ масломъ

обвязываютъ чистой тряпкой, накрываютъ деревянной тарелкой и ставятъ въ погребъ.

Если въ кувшинъ съ молокомъ упадетъ мышь, то это предвѣщаетъ смерть кого-либо изъ семьи.

13. Солонина и сало.

На солонину и на сало кабановъ колютъ къ Рождеству, къ Пасхѣ же больше на продажу.

Заколовъ кабана, его смолятъ: обыкновенно близъ рѣки кладутъ на землю немного соломы, на нее кабана вверхъ спиной, кругомъ обложатъ соломой и зажгутъ. Когда солома прогоритъ, „пошморга вилами, а потимъ ножемъ: коли щетина щеѐ, такъ опьять обложе соломою и запале, а щобъ хвистъ и уха не згорили, полье ихъ водою". Разъ спина хорошо осмолилась, кабана переворачиваютъ вверхъ ногами, снова обкладываютъ соломой и зажигаютъ. Когда и низъ осмолится, огонь отгребаютъ, а кабана перекладываютъ на чистую солому, поливаютъ водой и счищаютъ гарь ножемъ: затѣмъ снова поливаютъ водой, накрываютъ соломой и душатъ кабана, т. е. сбѣгается дѣтвора, растягиваетъ на кабанѣ свою одежонку и сама на него ложиться, „шобъ кабанъ упарывся, шобъ кожа на немъ була мягка". Душатъ его такимъ образомъ минутъ пятнадцать. Послѣ этого кабана раскрываютъ, перекладываютъ на чистую солому, поливаютъ водой и окончательно счищаютъ всю гарь.

Оскромадивъ кабана, хозяинъ начинаетъ его разбирать: прежде всего отрѣзываетъ ноги по колѣна, потомъ вырѣзываетъ полосу сала отъ ушей до хвоста, шириною въ четверть, причемъ вырѣзываютъ не одно сало, а вмѣстѣ съ похребтиною и головою. Вынувъ эту полосу, разворачиваетъ ребра, вынимаетъ желудокъ, кишки (ковбасы) и кладетъ въ почвы; печень же, легкія и сердце кладетъ отдѣльно. Выбравъ внутренности, вырѣзываетъ грудину, выбираетъ сдиръ (внутреннее сало), брюшную часть разрѣзываетъ пополамъ и затѣмъ все это мясо вноситъ въ хату и кладетъ на столъ или на лавку. Теперь хозяинъ приступаетъ къ вырѣзыванію собственно сала: отрѣзавъ окосты (задніе окорока), кладетъ ихъ кожею на столъ и срѣзываютъ мясо, а чисто сало остается. Поснимаетъ сало съ реберъ, съ переднихъ ногъ, съ похребтина. Мясо откладываетъ въ сторону, а сало рѣжетъ полосками, полоски на квадраты; каждый же кусокъ надрѣзываетъ до кожи крестъ на крестъ. Потомъ приноситъ бодню (кадушка съ ушками) и складываетъ туда сало, присаливая каждый кусокъ.

Изъ мяса похребтина и ребра остаются для варева, а окосты и переднія лопатки кладутъ въ средину сала, прорѣзавъ предварительно мясо до кости и просоливъ. Внизъ бодьи кладется лучшее толстое сало—на лѣто, потомъ мясо, а сверху тонкіе куски сала, а также и сдиръ. Уложивъ все, бодню закрываютъ крыш-

кою-кружкомъ, сквозь ушка продѣваютъ засовъ, на одномъ концѣ утолщенный, а на другомъ болѣе тонкомъ имѣется отверстіе, въ которое вдѣвается замокъ и запирается. Нѣкоторые на днѣ просверливаютъ дырочки, чтобъ сокъ съ сала стекалъ; если же бодня не просверлена, то на третій день ее переворачиваютъ вверхъ дномъ на ночвы, причемъ разсолъ и кровь стекаютъ. Разсолъ этотъ сохраняютъ: какъ появятся у скотины черви, или птицы заболятъ, то имъ заливаютъ.

Солонина обыкновенно держится до Пасхи.

Приготовляютъ, хотя рѣдко, солонину изъ баранины, причемъ для сохраненія цвѣта, ее пересыпаютъ селитрою.

14. Колбасы.

Отъ остающагося отъ солонины мяса отрѣзываютъ мягкія части на колбасы, а остальное прибираютъ въ кладовую для варева. Пока хозяинъ разбираетъ тушу, солитъ сало, бабы помоютъ въ рѣчкѣ колбасы и кишки (колбасы болѣе тонкія, а кишки болѣе толстыя). Порѣжутъ мелкими кусочками мясо, посолятъ, прибавятъ тертаго душистаго перцу, бадьяну, гвоздики, приэтомъ отдѣляютъ часть мяса и смѣшиваютъ лишь съ чеснокомъ и солью. Какъ начинка готова, приступаютъ къ дѣланію колбасъ.

Дѣлаютъ изъ березы или изъ лозы каблучки, т. е колечки съ ручкой, вдѣваютъ одну въ отверстіе колбасы, конецъ которой вмѣстѣ съ ручкой каблучки держатъ въ рукѣ, надъ колечкомъ же каблучки прорѣзываютъ дырочку, въ которую и напихаютъ мясо. Когда колбаса готова, концы ея связываютъ ниткой и свертываютъ спиралью. Затѣмъ берутъ соломы, рѣжутъ ее кусками въ полъ-аршина длиною, кладутъ на лопату, на нее колбасу и сажаютъ въ вытопленную печь.

„Печени ковбасы“ сохраняютъ въ кладовой, а по мѣрѣ надобности берутъ и разогрѣваютъ.

15. Полотки.

Полотки дѣлаютъ изъ гусей и индѣекъ.

Когда птицу оскубутъ, расчинятъ, словомъ вполнѣ приготовятъ, тогда каждую штуку разрѣзываютъ пополамъ вдоль, складываютъ въ кадушку, пересыпая солью, селитрою, цѣльнымъ душистымъ перцомъ, корицею, гвоздикою и лавровымъ листомъ. Затѣмъ кадушку закрываютъ кружкомъ и надавливаютъ камнемъ. Черезъ нѣсколько дней полотки переворачиваютъ на другую сторону, а еще черезъ нѣсколько — вынимаютъ, заворачиваютъ въ бумагу или тонкія тряпки и вѣшаютъ въ трубу сутокъ на двѣнадцать. По истеченіи этого срока полотки вынимаютъ изъ трубы и вѣшаютъ на пиддашкахъ (колонны на галереѣ), чтобы обдуло дымъ.

16. Смалецъ.

Остающіеся при разборкѣ свиной туши обрѣзки сала рѣжутъ на мелкіе куски, складываютъ въ макитру и ставятъ въ жаркую печь. Растопившееся сало сливаютъ въ какую-либо посуду и сохраняютъ подъ названіемъ смальца, который употребляется для жаренія картофеля, орѣшекъ, виргуновъ, а также служитъ приправой къ кашѣ. Оставшіяся вышкварки идутъ на начинку пироговъ. Такимъ же образомъ приготовляютъ смалецъ изъ гусинаго жира. Когда рѣжутъ барановъ, то сало тоже снимаютъ и топятъ. Полученный смалецъ и вышкварки идутъ въ пищу. До появленія керосина бараній смалецъ шелъ „на свитло въ коганцѣ", причемъ его смѣшивали съ рыжіевымъ масломъ.

Спиртные напитки.

1. Настойки.

Водку настаиваютъ на стручковатомъ перцѣ, на горькомъ перцѣ, на померанцевыхъ орѣшкахъ, на корнѣ колгана. Эта послѣдняя настойка употребляется и какъ лѣкарство при желудочныхъ спазмахъ. Настаиваютъ еще на горькой полыни, „якъ тильки выткнется изъ земли", и притомъ сорванной непремѣнно до перваго грома—„тоди буде згидлива". Эту настойку пьютъ для возбужденія аппетита. Еще настаиваютъ водку на сушеномъ барвинкѣ, на чистицѣ. Послѣдняя служитъ лѣкарствомъ. На гвоздикѣ и корицѣ настаиваютъ для запаха, подается какъ и колганная на крестинахъ. Въ ходу водка, настоенная на обыкновенныхъ рожкахъ и на круглыхъ, такъ наз. чайныхъ, ибо настой ихъ пьютъ какъ чай. Въ настоящее время входитъ въ моду лимонная и апельсинная настойка. Приготовленіе настоекъ весьма несложное: накладываютъ въ бутылку какой-либо изъ названныхъ специй наливаютъ водкой и ставятъ на печь или въ печурку, гдѣ она и настаивается.

2. Наливки.

Наливки настаиваютъ на тернѣ, терносливѣ, сливахъ и вишняхъ. Нарвутъ ягодъ, привялятъ ихъ на чердакѣ, потомъ перемоютъ и сложатъ въ черепяную банку или въ кубышку. Далѣе нальютъ въ горшокъ водки, разбавятъ водой, положатъ сахару и вскипятятъ, а когда простынетъ, выльютъ въ ягоды и поставятъ гдѣ-либо въ укромномъ мѣстечкѣ: на полицѣ, въ скрынѣ или въ дижѣ. На двѣ кварты водки берется полъ-кварты воды и два фунта сахара.

3. Медъ.

Положатъ въ кадушку вощины—сушнику, запарятъ кипяткомъ и накроютъ. Когда вощина упарится, запустятъ ее дрожжами вмѣстѣ съ хмѣлемъ, и стоитъ въ хатѣ, пока не заиграетъ. По окончаніи процесса броженія, причемъ вощина и вся гуща под-

нимется вверхъ, получившійся чистый медъ спускаютъ, сливаютъ въ боченокъ и закупориваютъ. Кадушка для меда берется съ чопомъ.

4. Варена.

Отвариваютъ сушеныя груши. Юшку сливаютъ въ кубышку, прибавляютъ туда тертаго душистаго и горькаго перца, меда и ставятъ на нѣсколько времени въ жаркую печь. Желающіе дѣлаютъ изъ варены пуншъ, т. е. наливаютъ въ чашку варены и добавляютъ водкой.

5. Запеканка.

Положатъ въ кубышку перца, калгану, бѣлаго инбиря, нальютъ водкой, горлышко кубышки замажутъ тѣстомъ и поставятъ въ печь. Когда запеканка уварится, ее вынимаютъ, даютъ остыть, затѣмъ разливаютъ по бутылкамъ и закупориваютъ, т. е. просто забиваютъ туго пробками.

Кромѣ перечисленныхъ напитковъ домашняго производства, въ ходу церковное вино, которымъ на званыхъ обѣдахъ угощаютъ почетныхъ гостей.

6. Березовый сокъ.

Говоря о спиртныхъ напиткахъ, нельзя не упомянуть о березовомъ сокѣ, хотя онъ не относится къ ихъ числу да и употребляется сравнительно рѣдко.

Въ апрѣлѣ просверливаютъ въ березѣ дырочку, вставляютъ въ нее трубочку изъ бузины или камыша, а подъ нее подставляютъ какую-нибудь посуду. Сокъ пьютъ свѣжій, давъ ему лишь постоять нѣсколько времени.

Ла̀сощи.

У молодежи въ большомъ ходу нѣкоторыя растенія, употребляемыя въ сыромъ видѣ и считающіяся за лакомства.

Такъ: лопуцки—стволы молочая (Lactuca scariola и lactuca sativa. L), свирѣпы (разные виды рода brassica. L), грициковъ (Bunias orientalis. L), укропа (Feniculum officinale, All), козелики (разные виды рода tragopogon. L), бабки (разные виды рода salvia. L), барщевникъ (Anthiriscus silvestris. H), щавель (Rumex acetosa и acetosella. L) забудьки (Artemisia vulg. L), полевой лукъ—луковица и зелень (виды рода Allium: rotundum, scorodoprasum, angulosum. L), шпицы съ очерету—молодой камышъ (Phragmites communis. Trin.), молодой рогизъ—широлистный (Typha latifolia. L) горобинецъ—или узколистный рогозъ (Typha angustifolia L).

Кстати замѣтить, что въ неурожайные годы въ муку прибавляютъ лободы (виды atriplex L.) Сушатъ все растеніе, затѣмъ обираютъ листву, толкутъ и мѣшаютъ въ хлѣбъ. Въ обыкновенное же время лободой кормятъ свиней. Также сушатъ, толкутъ

въ ступкѣ или мелютъ на мельницѣ и смѣшиваютъ съ мукой брунь-ки—почки и кору молодыхъ липокъ.

Повседневныя трапезы.

„У ранци старша въ симьи встае перва и буде усихъ: „Уставайте, диты, пора за роботу прыйматься". Повстаютъ, умыютця, помолятця Богу. Старшіе прыказують: „Богу молитця—скризь годитця", а потому и на бѣгу читають „Отченаша". Потимъ уси розійдутця на роботу, а маты, а коли е́, такъ бабуся, остаетця, тай прыймаетця пичь топыты. Пры стряпуси колы остаетця дочка—помогты шо небудь: воды прынести, зилья накрошиты, и т. п. У—передъ хозяйка сваре снидане, а потимъ ставе варыты обидъ, а сама готове стилъ для сниданья".

Столъ скатертью застилаютъ лишь въ большіе праздники, на Пасху и на Рождество. По субботамъ и наканунѣ праздничныхъ дней столъ тоже накрываютъ скатертью, кладутъ на него хлѣбъ, ставятъ солянку, а раньше просто на хлѣбъ клали грудочку соли. Въ воскресенье столъ остается застланнымъ, но во время обѣда и вечери снимается скатерть, а по окончаніи снова застилается.

„Такъ кладе стряпуха на стилъ хлибъ, силь, нижъ; прынесе мыску зъ ложками и высыпе ихъ на стилъ", причемъ избѣгаетъ стучать ложками, „а то лукавый радуетця".

Каждый членъ семьи мѣтитъ свою ложку,—кладетъ какую-либо зарубку. Чужою ложкою не слѣдуетъ ѣсть—заѣды нападутъ. Остающаяся послѣ смерти кого-нибудь изъ семьи ложка, съ его мѣткою, называется одмирська; ее сохраняютъ и даже не берутъ въ руки безъ особой нужды. Если сдѣлается наростъ, то его надавливаютъ одмирськой ложкой и—проходитъ.

Итакъ, приготовивъ все нужное на столѣ, стряпуха наливаетъ въ чашку, что тамъ готовила на завтракъ, и зоветъ семейныхъ. Тѣ, какъ придутъ, помоютъ руки, а какъ зимою—снимутъ верхнее платье, отецъ или дидъ прочтетъ Пресвятую Троицу, а чаще просто перекрестятся и садятся за столъ. Въ рабочіе дни за столъ на лавку сажаютъ дѣтей и молодежь, „шобъ скоришъ йили та шли на роботу", а старики помѣщаются съ краю стола на ослони (на скамейкѣ). По праздникамъ же на покути садится глава семьи, а младшіе на концѣ стола. Въ иныхъ семьяхъ и въ будни усаживаются по старшинству, и каждый членъ разъ навсегда знаетъ свое мѣсто. Если въ семьѣ нѣтъ отца, его мѣсто занимаетъ старшій женатый сынъ, если же онъ еще не женатъ, то главенство принадлежитъ матери. Въ буденъ стряпуха хлопочетъ около печи: некогда ѣсть, а когда всѣхъ накормитъ, приберетъ, тогда и сама позавтракаетъ. Въ праздничные дни присаживается къ столу. Если въ домѣ есть невѣстка, то она ѣстъ стоя около стола, или и ѣстъ и помогаетъ что свекрови. Прислуживать сидя-

щимъ за столомъ ея дѣло. Если же есть маленькій ребенокъ, то нальетъ себѣ отдѣльно въ чашку, сядетъ на „пилъ“ (полати),—сама поѣстъ и ребенка накормитъ. Сколько бы невѣстокъ ни было въ семьѣ, всѣ должны стоять во время ѣды. Если есть маленькія дѣти, то ихъ сажаютъ около пилу или же около особыхъ столиковъ и матери съ ними. Дѣти съ четырнадцати лѣтъ садятся за столъ, но матери ихъ—невѣстки—все же стоятъ. Невѣстка тогда лишь получаетъ право ѣсть сидя за общимъ столомъ, когда женитъ сына или дочь выдастъ замужъ или же сама станетъ старшая въ домѣ.

Въ рабочіе дни хлѣбъ рѣжетъ кто-нибудь и вообще при ѣдѣ не соблюдается очереди. Въ праздники же рѣзать хлѣбъ, мясо лежитъ на обязанности хозяина, причемъ первый кусокъ беретъ себѣ, а затѣмъ раздаетъ остальнымъ. Точно также первую ложку борщу набираетъ хозяинъ, выѣвъ ее, кладетъ на столъ и ждетъ, пока всѣ не возьмутъ по ложкѣ; далѣе же порядокъ не соблюдается. По окончаніи завтрака, встаютъ изъ-за стола, перекрестятся и идутъ на работу. Въ будни обыкновенно не дожидаютъ другъ друга, а кто раньше кончилъ, тотъ и встаетъ. До конца остается лишь отецъ, который наблюдаетъ, чтобы никто понапрасну не терялъ времени. Въ праздничные дни вся семья сидитъ за столомъ до конца, и крайній встаетъ первый.

Мать или бабуся поприбираетъ со стола, доваритъ обѣдъ и сама идетъ на работу. Если, прибирая со стола, забудетъ ложку—жди гостя (сл. Ново-Николаевка). Какъ придетъ время обѣдать, снова всѣ собираются въ хату. Обѣдъ совершается тѣмъ же порядкомъ, что и завтракъ. Послѣ обѣда опять работа, а тамъ и полдникъ. Лѣтомъ почти никогда не полдничаютъ въ хатѣ, а гдѣ-нибудь въ затѣнку на дворѣ, „хто якъ“. Ужинаютъ въ хатѣ, а если жарко, то тоже на воздухѣ. Ужинъ готовитъ опять-таки мать, „хиба яка небудь изъ молодшихъ ослобонится попередъ, тай прыде помагаты“.

Послѣ ужина всю посуду, бывшую въ употребленіи перемываютъ, только наканунѣ пятницы, говорятъ, не слѣдуетъ мыть, а если и перемоешь, то на утро надо вторично вымыть—„чортъ нагляда“. Также, говорятъ, что вообще никогда съ вечера не должно перемывать ни горшковъ, ни ложекъ, а то долѣ нечего будетъ ѣсть, поэтому-то хотя иныя хозяйки и перемываютъ съ вечера посуду, но зато кладутъ въ отдѣльный горшокъ что-либо изъ стравы для доли.

Если за обѣдомъ у кого-либо изо рта выпадетъ крошка хлѣба, то тотъ человѣкъ скоро умретъ (сл. Ново-Николаевка).

„Якъ заскоче при ѣдѣ крошка у горлянку, то кажуть, шо попало у те, шо паску йило“.

Если кто поперхнется, то говорятъ: „та це хтось спишитъ до насъ“ (сл. Ново-Никол.).

Если за столомъ кто чхнетъ, то говорятъ: „це тебе частуваты (угощать) хтось буде. Хватайтесь за его плечо, шобъ и намъ туды попасты“ (сл. Ново-Никол.).

Если со стола упадетъ ложка, то говорятъ: „це передъ прычиною“. Поднимутъ ее, оботрутъ и положатъ снова на столъ (сл. Ново-Никол.).

Если упадетъ со стола ножъ, то говорятъ: „а побыла его лыха годына! це якійсь гость спишить. Йижте скоришъ, а то и пообидать не дасть“. Приэтомъ ножъ подымаютъ, обтираютъ и кладутъ на столъ (сл. Ново-Никол.).

Если кто за обѣдомъ уронитъ вилку и она воткнется въ полъ, это означаетъ, что у того человѣка есть врагъ (сл. Ново-Никол.).

Если во время обѣда упадетъ со стола на землю кусокъ хлѣба, то говорятъ: „Ахъ, Боже, кусочекъ хлиба упавъ, треба его пидняты“. Поднимаютъ, цѣлуютъ и ѣдятъ (сл. Ново-Никол.).

Если упадетъ кусочекъ мяса, говорятъ: „ныхай его кишка зъйисть, то еи счастье“ (сл. Ново-Никол.).

Если кто разольетъ съ ложки борщъ, то говорятъ: „Охъ, Боже, розлывся борщъ—Богъ зъ нымъ“ (сл. Ново-Никол.).

Разсыпать за столомъ соль предвѣщаетъ слезы или ссору. Просыпать на землю перецъ означаетъ тоже ссору. Ножъ не должно оставлять на столѣ, на окно тоже не слѣдутъ его класть, а въ ящикъ стола. Причины не пришлось узнать.

Четыре раза въ день наши крестьяне ѣдятъ лишь съ іюня до 1-го октября; въ остальное же время года полдника не полагается. По праздникамъ только обѣдаютъ и ужинаютъ. Снидаютъ (завтракаютъ) часовъ въ 8 утра лѣтомъ и часовъ въ 7 зимою; обѣдаютъ часовъ въ 12, полдничаютъ часа въ четыре и вечеряютъ (ужинаютъ) часовъ въ 9 вечера.

Въ страдную пору, если поле лежитъ недалеко отъ деревни, страва готовится кѣмъ-либо изъ остающихся дома старухъ и отсылается на поле, или за нею присылаютъ лошадь; въ противномъ же случаѣ готовится на мѣстѣ, такъ наз. кашеваромъ, избирающимся изъ числа членовъ семьи предъ началомъ работъ.

За часъ или болѣе до обѣда кашеваръ оканчиваетъ работу и отправляется къ тому мѣсту, гдѣ стоитъ возъ. Неподалеку отъ него вбиваетъ двѣ палки, сверху на нихъ кладетъ третью, на которую вѣшаетъ казанокъ, разводитъ огонь и варитъ страву. Тѣмъ временемъ разстелетъ на землѣ скатерть, рушникъ, а то просто тряпку, словомъ, что захвачено съ собой, разложитъ ложки, поставитъ соль, нарѣжетъ хлѣба, приготовитъ воды, Когда каша, кулишъ, или вообще что тамъ варилось, готово, зоветъ работающихъ, при этомъ надѣваетъ шапку на заранѣе вбитую здѣсь высокую палку. По этому условному знаку, рабочіе бросаютъ работу и направляются къ возу. Помывъ руки, всѣ становятся лицомъ къ востоку, помолятся Богу и садятся на земь вокругъ разо-

стланной скатерти. Приэтомъ мужчины обыкновенно располагаются по одной сторонѣ, присѣвъ на одну ногу, женщины же садятся по другой, поджавъ одну ногу подъ себя, а другую вытянувъ впередъ. Въ полѣ и невѣстки получаютъ разрѣшеніе садиться въ общій кружокъ. Полевые завтраки, обѣды, а въ особенности ужины часто сопровождаются веселымъ смѣхомъ, прибаутками, а въ особенности, если достаточно молодежи. По окончаніи ѣды, всѣ встаютъ, молятся Богу и ложатся отдохнуть; кашеваръ же долженъ перемыть посуду, спрятать остатки и т. п. Тѣмъ же порядкомъ совершается и завтракъ, и полудень, и ужинъ. Созывая вечеромъ ужинать, кашеваръ поднимаетъ вверхъ горящую головню.

Въ послѣдніе годы во время полевыхъ работъ на завтракъ и на полдникъ приготовляютъ слѣдующее блюдо: нальютъ въ миску воды, положатъ туда сахарнаго песку, накрошатъ хлѣба и ѣдятъ,—вода, говорятъ, не такъ пьется. Другіе жъ прямо присыпаютъ хлѣбъ сахаромъ и запиваютъ водой.

Примѣрный составъ стола можно представить въ слѣдующемъ видѣ:

А) Скоромный столъ.

а) Будни.

Сниданье. Галушки съ саломъ.

Обидъ. Борщъ съ саломъ. Каша до молока.

Полдникъ. Хлибъ зъ водою, або съ сыривцемъ и цыбулею. А якъ литомъ, то бильшъ огирки съ хлибомъ, дыни, кавуны.

Вечеря. Юшка съ картошкой и саломъ.

б) Праздникъ.

Обидъ сичасъ писля обидни: напередъ пироги съ картошкою, або съ творогомъ. Борщъ съ куркою и товчениками. Каша пшенна молошна.

Вечеря. Оставшійся отъ обѣда борщъ. Молошна локшина.

Б) Постный столъ.

а) Будни.

Сниданье. Холодне зъ рыбою.

Обидъ. Борщъ зъ оліею. Пшенна каша.

Полудень. Хлибъ зъ водою, або съ таранью.

Вечеря. Затирка.

б) Праздникъ.

Обидъ. Борщъ съ сушеною рыбою. Шочовица (чечевица).

Вечеря Оставшійся борщъ. Локшина.

У домовитой хозяйки кушанья ежедневно болѣе или менѣе варьируются.

Праздничныя и иныя особыя трапезы.

1. Святвечиръ (Рождественскій сочельникъ).

На Святвечиръ малороссы никогда не обѣдаютъ и многіе не ѣдятъ до зирочки. Въ этотъ день готовятъ пироги съ горохомъ и съ капустой, кныши, варятъ горохъ, капусту. Кутью же и узваръ варятъ на ночь Святвечира. До кутьи мнутъ макъ, разводятъ его водой и прибавляютъ меду, или же прямо одинъ медъ съ водою. Замѣчаютъ, если на богатый или на голодный сочельникъ кутья выгонитъ верхъ, то будетъ урожай на то зерно, изъ какого сварена кутья.

„Утромъ на Святвечиръ украде хлопець на чужомъ току клокъ сина, а то и своего высмыкне, а маты положе его на покути — на лавци въ кутку, пидъ иконами, на сино поставе горщикъ съ кутьею, и биля его озваръ. Якъ несе маты кутью на покутья, такъ прыказуе: „собъ кутья на покутья, а озваръ на базаръ. Туды несено на рукахъ, а видтиль будемо везты на волахъ". А то самъ хозяинъ ставе кутью и озваръ на покуть, потимъ пидлиза пидъ лавку и квохчеть: квохъ-квохъ, кахъ-кахъ, гелъ-гелъ, путь-путь, шобъ птыця водылась. Якъ вылизе зъ-пидъ лавки, тай скубе дитей за чубъ, шобъ куры булы чубати, за уха—ухати, за нисъ—носати, за ноги—волохати". Чаще эту процедуру продѣлываетъ мальчикъ.

Когда пироги спеклись, а горохъ и капуста сварились, то горшки съ двумя послѣдними кушаньями ставятъ тоже на покуть—капусту противъ кутьи, а горохъ противъ узвара, и накрываютъ всѣ горшки кнышами и пирогами (два кныша и два пирога). Кныши эти и пироги снимаютъ лишь на третій день, когда горшки принимаются съ покути, а кто беретъ и раньше. Какъ готовятъ въ этотъ вечеръ столъ, то кладутъ на него какъ всегда хлѣбъ. который остается на столѣ до Новаго года. На Новый годъ хлѣбъ этотъ разрѣзываютъ и даютъ по куску скотинѣ, а остальной съѣдаютъ передъ обѣдомъ, какъ артосъ.

„Якъ прыйдуть зъ вечерни тіи, шо ходылы въ церковъ, сичасъ роспустять ладону, засвитять предъ иконами воскову свичку, помолятся Богу, батько прочте Пресвяту Троицу, тоди вже сидають вечеряты. Невистки тоже стоять, но дитей сажають за стилъ, якъ тямять систы. Допрежъ усего подають пироги, потимъ старши по чарци горилки выпьють, а тоди вже невистки, або дочки подають капусту, писля капусты орохъ, писля ороху кутью зъ медомъ, або зъ макомъ, а потимъ озваръ. Въ старовыну ризали первый пиригъ съ орохомъ и попередъ подавали орохъ, а потимъ капусту, для того, шобъ народъ бувъ здоровишій и рѣчистишій. Коли хто чхне за кутьею, то того дарять. Коли чхне дивка—невистка, то батько, або дидъ даре ей телицю. Якъ повечеряють, такъ ту мыску, шо йили озваръ, не мыють, а каждый кладе въ нои

свою ложку до горы донцемъ (такимъ образомъ, что ложки окружаютъ внутренность чашки вѣнчикомъ), на ложки кладуть кнышъ, а на утро дывятця: чъя ложка перевернулась, той скоришъ усихъ умре". У другихъ такъ не на этотъ, а на крещенскій сочельникъ загадываютъ на ложки.

У нѣкоторыхъ побогаче, „яхъ покинчають вечеряты, батько роздае усимъ по куску меду съ хлибомъ, шобъ на той годъ солодко було хлибъ жаты".

Какъ въ рождественскій, такъ и въ крещенскій сочельникъ собираютъ съ кутьи присохшій вершокъ и даютъ курамъ, чтобъ лучше неслись, при этомъ на Крещенье даютъ именно въ то время, какъ народъ идетъ съ Іордани.

2. **Риздво** (Рождество).

На первый день Рождества почти вся семья отправляется къ заутрени, дома же остается кто-либо изъ старшихъ готовить обѣдъ. У другихъ обѣдъ готовятъ послѣ заутрени, причемъ, какъ придутъ изъ церкви, то кто-нибудь изъ мужчинъ или изъ дивчатъ бѣжитъ до колодца набрать непочатой воды, чтобъ ею налить страву. Надо замѣтить, что во многихъ семьяхъ все необходимое для обѣда приготовляется наканунѣ и даже складывается въ горшки, такъ что на самый праздникъ остается лишь развести огонь да поставить приготовленное въ печь.

„Якъ прыйдуть отъ утрени, погріются, перебирутця (переодѣнутся). Кто не ходывъ до утрени, иде до обидни, а дома остается хто-небудь изъ мужикивъ—до скотыны треба. Поки тіи у церкви, винъ скотыну нагодуе, напое, а то що въ хати зробе: локшину всыпе въ юшку, пироги поставе у пичъ розогриты, ладону роспусте. Якъ прыйдуть отъ обидни, сичасъ читають Пресвяту Троицу и сидають обидаты".

Прежде всего закусываютъ постными пирогами, выпиваютъ по чаркѣ горилки, затѣмъ подаютъ вчерашніе капусту и горохъ. Покончивъ съ постными кушаньями, приступаютъ къ скоромнымъ: первоначально подаютъ пироги съ свиной начинкой и съ вышкварками, обмѣшанными гречаной мукой (пекутся наканунѣ), и разогрѣтую колбасу. Далѣе слѣдуетъ капуста съ свининой. Сначала ѣдятъ собственно капусту, мясо же подается отдѣльно на деревянной тарелкѣ. Хозяинъ самъ разрѣзываетъ мясо, присаливаетъ, первый кусокъ беретъ себѣ, а за нимъ берутъ остальные, по старшинству. Послѣ капусты подаютъ локшину, причемъ опять-таки сначала ѣдятъ лапшу, а потомъ гусятину, которую разрѣзываетъ тоже хозяинъ. Въ заключеніе появляется на столѣ вчерашняя кутья съ медомъ или макомъ и, наконецъ, узваръ. У нѣкоторыхъ кутья подается вначалѣ обѣда вмѣсто кануну, послѣ кутьи выпьютъ водки, закусятъ пирогами и т. д.

Во время обѣда на Рождество, на Пасху, а также по боль

шимъ праздникамъ не позволяли въ старину пить воду, чтобы въ полѣ или въ дорогѣ жажда не томила. По окончаніи обѣда молодицы или дивчата приберуть со стола, перемоють посуду, а мать одѣлитъ всѣхъ орѣхами, собранными въ прошлое лѣто. „Уси сидять и йидять орихи, шобъ пшеныця гарно родыла". Такъ какъ въ настоящее время орѣховъ почти нѣтъ, за истребленіемъ лѣсовъ, то даютъ насинье (подсолнечное сѣмя).

„На Риздво полуднують, бо рано обидають, тай пойидять, хто хоче, локшины, озвару. Вечеряють тымъ, шо осталось отъ обида. На вечерю николи ничого не варять. Варыть потому нельзя ни на Риздво, ни на Крещенье, ни на Велыкдень, шо одынъ разъ було въ одной семьи, шо комусь захотилось варенникивъ, затопили—одна коло печи, друга тисто мисыла, а третья творогъ готовыла и вси тры переболили".

Гостей, приходящихъ на Рождество, угощаютъ обыкновенно колбасой, поджаренной съ саломъ.

3. Голодный Святвечиръ (крещенскій сочельникъ).

Въ этотъ день обыкновенно не ѣдять, пока не принесуть святой воды. До свѣта варять кутью, узваръ и горохъ на пироги. Тѣсто же учиняется, какъ всегда, съ вечера. Когда кутья и узваръ готовы ихъ ставятъ на покути на то сѣно, что лежитъ съ Рождества. Въ половинѣ дня вторично растапливають печь, пекуть пироги съ горохомъ и капустой, варять капусту. „Якъ прыйдуть изъ церкви съ свяченою водою, напьются уси, тоди бабы роспустять ладону, а мужики насыплють въ мыску свяченои воды. Одынъ бере кропило изъ василькивъ и кусокъ крійды (мѣлу), а другій несе мыску зъ водою и тарилку съ пирогомъ и обходять двиръ". Если въ семьѣ имѣется одинъ мужчина, то одинъ все беретъ. Итакъ, прежде всего идуть въ кошары со скотиною, первый пишетъ на воротахъ мѣломъ крестъ, входитъ въ кошару и кропитъ водой, далѣе процессія направляется въ клуню, на токъ, до гусей и до колодца, если есть, причемъ колодецъ покропитъ и вольетъ туда воды. До куръ не ходять — высоко сидять, не ходять также до свиней. У иныхъ, въ то время какъ одинъ кропитъ водой и пишетъ крестъ, другой за каждымъ крестомъ откусываетъ кусокъ пирога. Обойдя дворъ, возвращаются въ хату, кропять ее и самихъ себя (лобъ), читають молитву и садятся зъ столъ. Сначала подаютъ пироги, причемъ съѣдаютъ и тотъ, съ которымъ ходили по хозяйству, далѣе наступаетъ очередь капусты и въ заключеніе кутья и узваръ.

Кое-гдѣ остался обычай по окончаніи ужина выгонять кутью; при этомъ бьютъ макогономъ по угламъ, приговаривая: „собь, кутья, съ покутья, а озваръ на базаръ по червони чобиты!". Посуду послѣ этого ужина перемываютъ на слѣдующій день. Горшокъ съ кутьей принимаютъ съ покути на третій день, тогда

же прибираютъ сѣно, которое раскладываютъ по яслямъ скотинѣ, „шобъ на тый годъ диждалась", а кто, кромѣ того, кладетъ въ гнѣзда квочекъ, чтобъ цыплята лучше лупились.

4. Крещенье.

Обѣдъ: 1) Капуста зъ мьясомъ. 2) Локшина съ гусятиною, або съ индычиною. 3) Кендюхъ свинячій, начиненный свинячими шкварками, обмѣшанными гречаной мукой, або жарене порося. 4) Кутья. 5) Узваръ.

Вечёря (ужинъ): вечеряють тымъ, шо осталося отъ обида.

5. Меланки (31 декабря).

Въ этотъ день варятъ вареники и жарятъ свиныя кишки, начиненныя пшенной кашей. Вареники и колбаса предназначаются для щедровниковъ. Какъ придутъ первые щедровники, ихъ приглашаютъ въ хату, усаживаютъ и угощаютъ варениками, чтобы коровы были ласковыя.

„Шобъ телята були гладки, на Меланки мычутъ мычки, а шобъ ягнята були кучерявы, жмутъ жменю прядева".

6. Новый годъ.

Первыхъ посыпальниковъ, пришедшихъ на Новый годъ, сажаютъ рядомъ на порогѣ, „шобъ усе добре садылось—старосты, рои", и дарятъ деньгами, „шобъ увесь годъ було шо дарыты".

Увидавъ первыхъ людей, идущихъ изъ церкви, собираютъ зерно, насыпанное посыпальщиками, и даютъ курамъ, чтобы лучше неслись. Зерна, упавшія на столъ и на лавку, сохраняютъ, а когда корова отелится, даютъ ей эти зерна съ хлѣбомъ.

Собирая зерна со стола, обращаютъ вниманіе, какого хлѣба попало больше зеренъ,—тотъ хлѣбъ слѣдуетъ сѣять въ этомъ году—дастъ лучшій урожай.

7. Масляница.

„Усю масляницу борщу не варять, хиба у ярмарокъ привозной донской тарани купе; тай и не обидають, а тильки снидають та вечеряють". Въ теченіе масляницы варятъ каждый день вареники съ сыромъ, пекутъ гречаные блины, жарятъ мандрыки, сырники.

Блины. Опара ставится такая же, какъ и на паляницы. На утро опару жидко подбиваютъ гречаной мукой. Когда тѣсто взойдетъ, его снимаютъ и ставятъ около печи, на скамейкѣ. Между тѣмъ, разогрѣваютъ сковороду, смазываютъ постнымъ масломъ квачикомъ (палочка, одинъ конецъ которой обмотанъ тряпочкой) или же кускомъ свиного сала, затѣмъ наливаютъ ополоникомъ тѣста и ставятъ на жаръ. Когда блинъ спекся, его снимаютъ, кладутъ въ миску и смазываютъ постнымъ масломъ, коровьимъ или сметаной. Далѣе наливаютъ второй, третій и т. д., пока не истощится запасъ тѣста. Блины ѣдятъ съ масломъ.

Мандрыки „Накладе хозяйка въ мыску творогу, разимне, вбье яичокъ, разведе водыцею, посоле, замиша пшеничною мукою, покача шариками, покладе на сковороду, або на листья, пожаре, сложе въ макитру, перемастить, тай йидять".

Приготовляютъ мандрыки еще иначе: разминаютъ сыръ, прибавляютъ яицъ, муки, просаливаютъ и замѣшиваютъ. Полученное тѣсто раскатываютъ коржемъ, который разрѣзываютъ на ромбическіе куски или же прямо катаютъ шариками, затѣмъ варятъ въ водѣ, какъ вареники. Когда мандрыки сварятся, вынимаютъ ихъ изъ воды, складываютъ въ рынку, обливаютъ масломъ и сметаной и ставятъ въ печь, „шобъ були горяченьки". Мандрыки этого приготовленія называютъ также лѣнивыми варениками.

На ужинъ жарятъ иногда рыбу въ скоромномъ маслѣ.

8. „Заговинье на пистъ".

Обѣдъ: пироги, борщъ съ рыбой, жареная рыба, гречневые блины. Вечеря: вареники, млинцы.

Послѣ обѣда сходятся родные и знакомые прощаться. Угощаютъ ихъ водкой, пирогами, рыбой, короче—что найдется. Если отъ ужина остаются вареники, блины и т. п., то чтобы не отдавать на слѣдующій день собакѣ, что считается грѣхомъ, встаютъ до полуночи и приканчиваютъ. (Сл. Кабанья).

9. Первая недѣля Великаго поста.

На первой недѣлѣ поста ничего горячаго не варятъ до субботы; масла тоже не ѣдятъ, а подаютъ лишь кислую капусту, рѣдьку, вареный холодный картофель, соле ые огурцы. Въ субботу же варятъ капусту, горохъ, фасоль, кашу, пекутъ пироги.

10. 9-е марта.

На сорокъ мучениковъ пекутъ непремѣнно бублики. Ставятъ пшеничную опару, запускаютъ дрожжами или тѣстомъ. На утро опару учинятъ, а какъ взойдетъ раза два, замѣсятъ. Когда тѣсто взойдетъ „въ замиси" два раза, его снимаютъ съ печи, разрѣзываютъ на куски, которые раскачиваютъ, въ видѣ прутиковъ, обваливаютъ въ макѣ, насыпанномъ на столѣ, и лѣпятъ бублики. Полѣпивъ бублики, бросаютъ ихъ въ кипятокъ; когда же они уварятся, причемъ поднимутся на поверхность, выбираютъ ключкой и кладутъ на весло, смоченное теплой водой, чтобы бублики не приставали, и ставятъ въ печь. При этомъ надо замѣтить, что одна сторона печи прибрана, гдѣ пекутся бублики, на другой же горитъ огонь и стоитъ чугунъ съ слѣдующей партіей бубликовъ. Когда бублики на веслѣ зарумянятся, весло вынимаютъ изъ печи, подводятъ подъ бублики нитку или проволоку, чтобы отстали отъ весла, затѣмъ снова въ печь, гдѣ весло переворачиваютъ, причемъ бублики ложатся на чиринь(подъ) другой стороной. Пока эти допекаются, вынимаютъ изъ воды вторую партію, кла-

дутъ на весло и продѣлываютъ ту же процедуру. Разъ бублики готовы, ихъ вынимаютъ изъ печи ключкою. Ключка эта вродѣ кочерги, ручка деревянная, крючекъ желѣзный. Длина ключки аршинъ пять. Ключка же, помощью которой вынимаютъ бублики изъ воды, вся деревянная и длиною въ полъ-аршина.

Дѣлаютъ бублики сдобные, съ сахаромъ, на яйцахъ, которыя кладутъ въ то время, какъ мѣсятъ тѣсто.

На Сорокъ мучениковъ пекутъ еще жаворонки, приготовляемые изъ того же тѣста, что и бублики. Берутъ кусокъ тѣста, раскатываютъ въ видѣ прута, одинъ конецъ разрѣзываютъ ножомъ на подобіе птичьяго хвоста, изъ другого вылѣпливаютъ головку съ клювомъ и чубикомъ, а на мѣстѣ глазъ вдавливаютъ зерна чернушки. Изъ другого куска тѣста дѣлаютъ крылья, т. е. раскатываютъ тѣсто прутикомъ, подводятъ его подъ головку, на спинѣ перекрещиваютъ, концы же разрѣзаютъ въ видѣ перьевъ Жаворонки пекутъ главнымъ образомъ для удовольствія дѣтей· которымъ и раздаются. Бублики раздаютъ бѣднымъ семьямъ, которымъ самимъ не изъ чего печь.

Также пекутъ жаворонки на теплаго Алексѣя (17-го марта)

1. Крестопоклонная недѣля.

Въ среду на этой недѣлѣ пекутъ кресты.

Тѣсто приготовляется, какъ на паляницы. Взявъ два куска тѣста, раскатываютъ ихъ прутиками и накладываютъ крестъ на крестъ, а въ углы влѣпливаютъ хлѣбныя зерна, приговаривая: „благослови Господи, шобъ пшеница родыла". Въ одинъ уголъ вдавливаютъ пшеницу, въ другой—рожь, въ третій—просо, въ четвертый—гречиху, призывая благословеніе на соотвѣтствующій хлѣбъ. Вынувъ изъ печи выпекшіеся кресты, разсматриваютъ, какія зерна лучше выдались вверхъ, тотъ хлѣбъ дасть лучшій урожай. Зерна влѣпливаютъ обыкновенно въ первый крестъ, который сушатъ и сохраняютъ, а когда ѣдутъ въ поле сѣять, кладутъ его въ мѣшокъ съ зерномъ. Отправляясь сѣять, хозяинъ беретъ крестъ подъ мышку, по окончаніи же посѣва молится Богу и съѣдаетъ его, а иногда остатокъ привозитъ домой дѣтямъ.

12. Страстная недѣля.

Первые три дня страстной недѣли ничего не варятъ, а ѣдятъ лишь хлѣбъ или сухари съ водой, капусту, рѣдьку, огурцы, даже масла не употребляютъ. Въ четвергъ готовятъ кашу, капусту. Нѣкоторые изъ стариковъ, поужинавъ въ четвергъ, ничего не ѣдятъ до самой Пасхи. Въ пятницу и субботу также не готовятъ горячей пищи.

а) Крашеніе яицъ.

Яйца красятъ обыкновенно въ пятницу. Наберетъ хозяйка въ четвергъ яицъ, перемоетъ, просушитъ и галунитъ, т. е. нали

ваетъ въ макитру сыривцу, прибавляетъ растолченаго галуна (квасцы) и поставитъ на припечекъ. Когда квасъ нѣсколько согрѣется, кладетъ въ него яйца, гдѣ они и остаются минутъ 10—15, затѣмъ вынимаетъ, раскладываетъ, чтобы просохли. Для галуна берется непремѣнно молодой непочатый квасъ, а иначе крашенки выйдутъ пятноватыя. Нѣкоторыя галунятъ яйца въ бурачномъ квасу.

Для крашенія яицъ употребляются слѣдующія вещества: красный и черный сандалъ, причемъ первый называютъ красна краска, а второй бразолія, высушенные цвѣты темно-лиловой рожи (Malva alcea. L), цвѣты полевыхъ ноготковъ—купавка (Anthemis tinctoria. L), цвѣты пижмы (Achillea ptarmica L.), свѣжіе цвѣты пролѣсокъ (Scilla bifolia L). Названные цвѣты собираютъ лѣтомъ, сушатъ, перетираютъ въ порошокъ и сохраняютъ. Кромѣ того для крашенія яицъ употребляютъ гречаную полову, цибулинье—чешуйки лука, собираемыя въ теченіе года для этой цѣли.

Каждую изъ этихъ красокъ кладутъ въ особый горшокъ, наливаютъ холодной водой и кипятятъ, а затѣмъ опускаютъ яйца и варятъ въ смятку или крутую. Красную краску варятъ непремѣнно въ новомъ горшкѣ, ибо только красныя яйца святятъ.

б) Печеніе пасокъ.

Пасхи пекутъ въ пятницу и въ субботу. Пасху, предназначенную для освященія, пекутъ непремѣнно въ субботу. Для этой пасхи въ пятницу вечеромъ ставятъ опару: въ одну макитру насыпаютъ немного пшеничной муки, въ другую отрубей запариваютъ кипяткомъ, размѣшиваютъ и даютъ остыть; затѣмъ запускаютъ дрожжами, причемъ въ мучную опару дрожжи процѣживаютъ, а въ высѣвочную кладутъ вмѣстѣ съ хмѣлемъ; потомъ, какъ всякое тѣсто, крестятъ, укутываютъ и ставятъ на печь. На утро въ мучную опару процѣживаютъ на сито отруби, подбиваютъ пшеничной мукой и оставляютъ на печи, чтобы запумовала, т. е. запѣнилась. Разъ опара зашумовала, ее учиняютъ—замѣшиваютъ болѣе круто мукой.

Тѣсто начинаетъ всходить, а чтобы не ушла изъ горшка, его обиваютъ (мѣшаютъ веселкой) раза два чрезъ извѣстные промежутки времени. Когда же тѣсто подойдетъ въ третій разъ, тогда его снимаютъ съ печи, и выворачиваютъ въ ночвы съ мукой, прибавляютъ постнаго масла, яицъ, кореньевъ: корицы, гадьяна, желтаго инбиря и круто мѣсятъ. Вымѣсивъ хорошенько тѣсто, ставятъ его въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, его перемѣсятъ, подойдетъ второй разъ, снова перемѣсятъ, послѣ третьяго всхода начинаютъ готовить печь и приступаютъ къ дѣланію пасокъ. Выкладываютъ тѣсто на столъ, разрѣзываютъ на части, катаютъ булки, а затѣмъ наряжаютъ ихъ. Надо замѣтить, что лѣпить пасхи начинаетъ старшая изъ женщинъ. Первую пасху

обязательно украшаютъ рѣшеткой: берутъ небольшіе куски тѣста, раскатываютъ въ видѣ прута и кладутъ параллельно на булку (8 штукъ), другіе восемь прутиковъ кладутъ параллельно поперекъ, переплетая съ первыми на подобіе рѣшетки; сверху рѣшетки сажаютъ шишку. Шишку лѣпятъ такъ: раскатываютъ кусокъ тѣста тоже прутомъ, нѣсколько приплюскиваютъ и одну сторону разрѣзываютъ карточками и свертываютъ спиралью, такъ что верхъ выходитъ гребенчатый. Посадивъ шишку на булку, ее прикалываютъ вертикально палочкой изъ святой вербы. Далѣе, кругомъ булки надъ основаніемъ обводятъ обручемъ изъ тѣста, а концы скалываютъ прутикомъ изъ святой вербы. Другія пасхи украшаютъ крестами: на булку кладется крестъ-на-крестъ два обручика изъ тѣста, въ точкѣ ихъ пересѣченія и въ углахъ между обручиками сажается по шишкѣ, причемъ средняя нѣсколько больше прочихъ, кругомъ обводится тоже обручемъ. Какъ концы этого обруча, такъ и шишки прикалываются палочками святой вербы. Когда приготовленныя пасхи подойдутъ, ихъ сажаютъ въ печь на капустныхъ листьяхъ. Вынувъ пасхи изъ печи, обмазываютъ ихъ желтымъ имбиремъ, растертымъ съ яйцомъ.

Пасхи дѣлаютъ по одному экземпляру на долю каждаго изъ лицъ мужского пола и одну на долю старшей изъ женщинъ, а иногда лѣпятъ для всѣхъ членовъ семьи. Святятъ же ту изъ пасокъ, которая вышла лучше. Если пасха въ печкѣ „репнетъ" черезъ верхъ, пекарку ожидаетъ какое-либо несчастье. На чьей пасхѣ ссунется вершокъ, тому предстоитъ недолгій вѣкъ, чья же пасха выйдетъ лучше, тотъ будетъ сѣять пшеницу—такая же выростетъ высокая, какъ его пасха. Если пасха не выйдетъ изъ формы, то это служитъ признакомъ, что кто либо изъ семьи не дождетъ до слѣдующей пасхи (сл. Покровскъ.)

„Якъ печешь паску и выметаешь помеломъ пичь, то его треба писля того, якъ выметешь, поставыты въ первыхъ синяхъ за дверьми и нехай стоить ажъ до другого года. Тоди опьять выместы тымъ помеломъ пичь на паску и опьять его на свое мисто поставыты. Итакъ дилаты що году. То якъ нападе холера, то ій въ сей домъ уже иты курно: воно іи не пусте, то вона и пиде соби геть. Не тилько холера, а и нышо дурно въ той домъ не мусе зайты. Тилько вже не треба его трогаты, ны въ яке дило опричь паски и до паски, также и съ миста не трогаты". (Сл. Ново-Николаевка).

в) Страстная суббота.

„Въ суботу хозяйка, якъ повынима изъ печи паски, прымаже прыпечекъ, змаже доливку, прыбере усе въ хати, тоди, се вже пидъ вечиръ, закрые стилъ скатертью, а зверху накидкою (болѣе тонкая и меньшихъ размѣровъ скатерть). Потимъ возьме велыку деревянную мыску, положе туды 1) красныхъ яичокъ

десятка пивтора, 2) кусокъ свинячого сала, 3) навьяже узличокъ соли, 4) узличокъ пшена — якъ соняшныци бывають, то положе пучку цего пшена въ ополоныкъ, разитре съ свяченою водою и дасть выпить оцеи пшенки,5) узличокъ конопляного сѣмени—отъ глистовъ жують, якъ тошныть, —6) окрайчикъ житного хлиба—якъ скотына боліе, такъ дають йисты". Съ этой же цѣлью сохраняютъ верхнюю шишку съ святой пасхи и артосъ. „Якъ що укусе скотыну, и то мисто пухне, такъ пидкурывають оцимъ окрайчикомъ и шишкою. Якъ корова отелитця, дають еи размоченный въ свяченой води окрайчикъ хлиба и кусочокъ шишки, присоленные свяченой силью. Ще положе у мыску 7) узличокъ маку, а то штуки тры маковыхъ головокъ—макомъ осыпають корову, котора отелитця въ первый разъ и прыказують: хто це зерно посбера и пойисть, той корову зйисть" 8) грудочку, або дви ладону — лѣчать зубы; якъ у дитей бува младенческе, такъ подкуривають; 9) грудку порядошну галуну—якъ вскоче де нарывъ, а потимъ зробятся стрижи, такъ присыпають оцимъ галуномъ". (Стрижами называется матерія, остающаяся въ ранкѣ послѣ того, какъ нарывъ прорывается. Въ подобномъ же случаѣ и скотъ лѣчатъ этимъ средствомъ). „10) Кусочекъ крейды — кого зага (изжога) пече, такъ грызуть". Крейды берется именно тотъ кусокъ, которымъ писали кресты въ голодный святвечиръ. „Потимъ туды у мыску положе жарене порося, а поросяти въ зубы встроме коренець хрину"—жують при желудочныхъ спазмахъ. Нѣкоторыя вмѣсто поросенка, какъ своего нѣтъ, а покупать не хотятъ, кладутъ жаренную въ коровьемъ маслѣ щуку. Приэтомъ говорятъ, со словъ священниковъ, что рыба имѣетъ значеніе лишь въ томъ случаѣ, если ее не ѣли въ теченіе всего поста.

„Якъ печуть къ празныку расхожій хлибъ, такъ печуть перепички" — невеличку паляничку, тай кладе одну перепичку у мыску. (Перепичка и пара яицъ идутъ причту). Потимъ обгортуе паску рушныкомъ и заколюе въ его дви голки, а хто голку кладе у чашку Паску ставе въ мыску, коли не повна, а то особо. Оци свячени голки тожъ згидливы: якъ нападе курина слипота, то дывятся скризь ушко на схидъ сонця, а то ще инше: якъ зійде сонце, то вдива нитку въ ушко кризъ воритницу". У воротъ, состоящихъ изъ перекладинъ, каждая перекладина называется воротница. Такъ вотъ въ послѣднемъ случаѣ, вдѣвая нитку въ иголку, одну руку кладутъ на воротницу, а другую руку на другую перекладину и вдѣвають нитку, держа руки по той сторонѣ воротъ.

Когда все нужное уложено въ чашку, хозяйка обвязываетъ миску полотенцемъ и ставитъ на столъ, куда, кромѣ того, кладетъ хлѣбъ и ставитъ солянку, какъ это дѣлается обыкновенно наканунѣ праздниковъ. Хлѣбъ этотъ сохраняется до Ѳомина

воскресенья, когда съ нимъ поступаютъ какъ съ рождественскимъ, почитая за артосъ.

Сырной пасхи малороссы почти не дѣлаютъ, поросенка же большею частью готовятъ.

13. Пасха.

Въ ночь на свѣтлый праздникъ кто изъ семьи идетъ въ церковь ко всенощной, а кто остается дома и спитъ до заутрени. Старики говорятъ, кто собирается простоять въ церкви всю ночь, тотъ не долженъ спать на слѣдующій день, а то Богъ счастье возитъ, а ты и проспишь его. Въ старину, чтобы дѣти не заснули на первый день, ихъ возили кататься въ поле. Къ заутрени обыкновенно отправляется вся семья.

По окончаніи службы возвращаются домой, отдыхаютъ, а то и спятъ до обѣдни. Какъ заблаговѣстятъ, кто-нибудь изъ мужчинъ беретъ пасху и идетъ въ церковь, съ нимъ отправляются и другіе члены семьи, мать же остается готовить обѣдъ.

„Якъ придуть отъ обидни, роспустять ладону, батько прочита Пресвяту Троицу и сидають розгивляться. Батько допрежъ усего осматрюе паску, чи нема на неи волоска—якого цвѣта волосокъ найдется, той масти скотына ко двору. Потимъ розгортуе рушныкъ, паску поставе на стиль, отриже кусокъ и опять накрые; отризуе кусокъ свынячого сала, порося, возьме яицъ, мыску съ остальнымъ поставе на покути, взяте розризуе на куски по числу семейныхъ и роздае, яйца дае по половыни каждому. Якъ закусять свяченого, прыберуть со стола, мыску зновъ поставять на стилъ. Потимъ росходятця хто куды: хто пиде до скотыны, другій пиде поклычи кума розгивлятьця, а хлопцы та дивчата пидуть пошлятьця“. Часамъ къ десяти всѣ собираются обѣдать. Скатерть не снимаютъ, а накинутъ старенькой накидкой. За столъ садятся всѣ, невѣстки же какъ придется. Первымъ кушаньемъ подается борщъ съ солониной или говядиной, за нимъ слѣдуетъ лапша съ гусемъ или же молочная. Послѣ обѣда обыкновенно отправляются въ „проходку“. Многіе идутъ на кладбище христосоваться съ покойниками: наклонившись къ могилѣ и сказавъ: „Христосъ воскресе“, зарываютъ въ нее крашеныя яйца. Яйца эти вслѣдъ затѣмъ выбираются дѣтьми, а которыя ускользнутъ отъ ихъ вниманія, раздаются на слѣдующій день нищимъ

На ужинъ подаются остатки отъ обѣда.

Пасха остается на столѣ три дня, въ теченіе которыхъ съѣдается. Шишку съ пасхи, окрайчикъ хлѣба сушатъ и прячутъ въ торбинку, куда кладутъ также скорлупу съ освященныхъ яицъ, кости поросенка, макъ, соль, мѣлъ и т. д.; торбинку вѣшаютъ въ кладовой на сволокѣ, чтобы мыши не добрались. Сало тоже прячутъ: какъ нападутъ на скотъ или на свиней черви, то стоитъ дать этого сала съ хлѣбомъ—и черви повыпадутъ.

Иногда кости поросенка и скорлупу яицъ зарываютъ на току, чтобы предохранить хлѣбъ отъ мышей. Кромѣ того, костями поросенка, крестомъ съ головы щуки, крошками, остающимися при ѣдѣ „свяченаго", и скорлупой подкуриваютъ скотину и людей, если случится опухоль.

Зубы поросенка и щуки хранятся отдѣльно и употребляются въ томъ случаѣ, если у коровы опухнетъ вымя. Пріемъ несложный: подавятъ вымя на-крестъ зубами поросенка, а потомъ щучьими зубами—и, говорятъ, болѣзнь проходитъ.

14. Понедѣльникъ Ѳоминой недѣли.

Въ этотъ день поминаютъ умершихъ родственниковъ. Для поминокъ пекутъ хлѣбъ, пироги, жарятъ картофель, млинцы, рыбу, поросенка, гуся или баранину, варятъ вареники. Когда все готово, забираютъ эти припасы и несутъ на кладбище, при этомъ захватываютъ съ собой дровъ или кизяка, такъ какъ горячее варится на мѣстѣ. Съ этою же цѣлью обыкновенно тѣ, чьи могилы находятся на данномъ кладбищѣ, складываются, т. е. кто приноситъ курицу, кто гуся, кто баранину, солонину, а кто водку, варену и т. д. и сообща приготовляютъ страву. Огонь разводятъ около кладбища и варятъ капусту, локшину, молочную кашу.

Пріѣдетъ священникъ съ причтомъ, отслужитъ общую панихиду, закуситъ на особо приготовленномъ столѣ, прочая же публика располагается прямо на травѣ около разостланныхъ рушниковъ и скатертей. Прежде всего ѣдятъ общій канунъ, затѣмъ яйца, пироги съ творогомъ, со сметаной, млинцы, вареники и запиваютъ водкой. Далѣе наступаетъ очередь капусты, локшины, затѣмъ молочная каша, а въ заключеніе угощаются вареною, причемъ груши изъ варены подаютъ въ отдѣльныхъ чашкахъ. Обѣдая раздаютъ и нищимъ. Если останется хлѣба, то его собираютъ и развозятъ по острогамъ, остальное же разбирается голытьбой. Когда обѣдъ оконченъ, все роздано, посуда убрана, возвращаются компаніями-вулицами по домамъ, гдѣ снова начинается угощеніе: бабы натащатъ яицъ, пекутъ яишницу, ѣдятъ пироги со сметаной и запиваютъ горилкой.

Кромѣ понедѣльника Ѳоминой недѣли, еще три раза въ году поминаютъ покойниковъ: въ послѣднюю субботу предъ Троицей, въ концѣ октября, въ такъ наз. Дмитровскую субботу, и въ субботу предъ масляницей.

Въ эти поминальныя субботы панихиды служатъ въ церкви. Вынувъ въ этотъ день изъ печи первый хлѣбъ, его разламываютъ на куски, которые раскладываютъ по окнамъ: паромъ, поднимающимся отъ горячаго хлѣба, пользуются души умершихъ. Передъ обѣдомъ распускаютъ ладону, затѣмъ кадильницу съ остаткомъ ладона ставятъ на печь,—тамъ сидятъ покойницы-женщины. Когда сядутъ за столъ, то прежде всего ѣдятъ канунъ, при этомъ предварительно его наливаютъ немного на столъ, въ четырехъ мѣстахъ крестъ-на-

кресть, по окончаніи же обѣда прибирается. Дѣлается это съ цѣлью угостить покойниковъ. Остатокъ кануна ставятъ на покути и кладутъ тутъ же ложки, —умершіе, молъ, приходятъ. Канунъ остается на покути нѣсколько часовъ, а затѣмъ обыкновенно дѣти его приканчиваютъ.

Обѣдъ въ поминальныя субботы, состоитъ чаще всего изъ борща и лапши.

15. Русалчинъ великдень. (Четвергъ Троицкой недѣли). Въ этотъ день поминанаютъ русалокъ: пекутъ пироги съ творогомъ, кныши, берутъ водки и отправлляются, преимущественно женщины, къ рѣкѣ, на ту кладку, что никогда не принимается. Такія кладки представляютъ главный сборный пунктъ русалокъ.

„Оце у насъ на Осколи упало толсте дерево, вже лежало воно литъ семьдесятъ, замулылось вже, такъ отъ коло цего дерева собирались русалки. Якъ я була ще маненька, йихавъ мій батько на лодки коло ціи клядки о пивночи пидъ русалчинъ великдень и баче, що коло неи цила уйма русалокъ—маненьки, якъ диты, голеньки, хлюпаютця, ригочутця, у долони бьють. Винъ такъ зклякався, шо весла не вдерже, тай потыхеньку назадъ, назадъ, тай и уйихавъ“.

Такъ вотъ къ этой кладкѣ и отправлялись купянчанки поминать русалокъ, т. е. закусывали, а главное выпивали.

16. Перваго Спаса-Маковія (1-ое Августа).

На Спаса готовятъ слѣдующій обѣдъ: вареный картофель съ солеными огурцами, также кукуруза, дыни и арбузы и шулики—обязательное кушанье въ этотъ день.

17. Второго Спаса (6-ое Августа.)

На Преображеніе святятъ яблоки и медъ.

Многіе не ѣдятъ ни яблокъ, ни меда до этого дня, и лишь по освященіи разговляются натощакъ. Нѣкоторые сохраняютъ свяченыя яблоки въ теченіе трехъ дней, съѣдая на голодный желудокъ по яблоку.

Обычай не ѣсть яблокъ до Спаса основывается вотъ на какомъ повѣрьи: если мать, у которой есть умершія дѣти, разговляется до времени, то Господь, раздавая на этотъ день дѣтямъ яблоки, не дастъ тѣмъ, чьи матери преждевременно разговлялись, на томъ, молъ, основаніи, что онѣ съѣли ихъ порцію. „Господь скажетъ: твое свинья съѣла“.

Обѣдъ на Преображеніе слѣдующій: прежде всего съѣдаютъ по свяченому яблоку и по куску свяченаго меду, затѣмъ подаютъ пироги съ яблоками, борщъ, кукурузу, дыни, арбузы и въ заключеніе медъ.

18. Крестинный обѣдъ.

Послѣ того, какъ окрестятъ ребенка, кумовья возвратятся отъ священника, отецъ созываетъ бесѣду и угощаетъ обѣдомъ. Обѣдъ

этотъ состоитъ обыкновенно изъ слѣдующихъ кушаньевъ: пироги, борщъ съ бараниною, лапша съ гусятиной, а чаще съ курицей, или же молочная лапша. За обѣдомъ дѣло не обходится безъ водки, при этомъ, выпивая за новорожденнаго, приговариваютъ: „будемо здоровеньки, дай Боже, шобъ нашъ новорожденникъ велыкъ рисъ, та счастлывый бувъ, а породиля одужала, та сына годувала".

По окончаніи обѣда бабуся (пупуризна баба) угощаетъ присутствующихъ вареной и притомъ ставятъ на столъ на тарелкахъ опеньки. Опеньками называютъ фрукты изъ варены. Надо замѣтить, что эти фрукты лишь на крестильномъ обѣдѣ носятъ такое названіе. Предлагая опеньки, бабуся говоритъ: „просывъ батько на хлибъ на силь, а я просю на опеньки". Гости принимаются за варену и опеньки, на слова же повитухи отвѣчаютъ похвалами: „шо нашла косаря, або вязильника, тай ще не лѣнива була—опеньківъ нарвала", и дарятъ что-нибудь, хоть копейку, бабусѣ. Далѣе кумъ потчуетъ всѣхъ водкою, приэтомъ присутствующіе дарятъ что-либо новорожденному. Послѣ кума угощаетъ вареною кумá, причемъ опять дарятъ новорожденнаго.

Когда кумà обнесетъ всѣхъ вареною, поставитъ на тарелку чашку съ вареной, положитъ кусокъ хлѣба, соли, деньги и подастъ родильницѣ. Это называется откланяться, т. е. поблагодарить ее за крестины. Затѣмъ публика расходится.

На крестинахъ „породиля" обѣдаетъ отдѣльно. Какъ только на столъ подадутъ варево, бабуся отливаетъ въ отдѣльную миску три ложки борщу, беретъ кусокъ хлѣба и относитъ породилѣ. Такъ всякое кушанье первой подается родильницѣ. Послѣ обѣда сметаютъ со стола всѣ крошки и даютъ съѣсть породили, чтобъ корму прибавлялось.

Крестильный обѣдъ обходится недешево, почему многіе считаютъ его излишнимъ дѣлать. Одна черничка говорила, что крестильный обѣдъ равняется проскомидіи—все равно, что на проскомидію подать, что сдѣлать обѣдъ, а потому, молъ, слѣдуетъ его за каждымъ ребенкомъ устраивать.

На другой день послѣ крестинъ бываютъ „зливщины". По совершеніи этого обряда, бабуся ведетъ породилю „въ рай", приэтомъ породиля беретъ въ руки кнышъ и ребенка и идетъ къ приготовленному столу. Присутствующіе спрашиваютъ бабусю: „куда вы, бабуся, идете?"—Въ рай.—„Боже вамъ помогай, просите и насъ въ рай".—Милости просимъ зъ нами въ рай.— Затѣмъ всѣ располагаются около стола, родильница тоже садится, кнышъ кладетъ на столъ и угощаетъ всѣхъ водкой. Первую рюмку подноситъ бабусѣ, та ее „отпросюе", такъ что сначала выпиваетъ родильница, за ней бабуся и наконецъ остальные. Угостивъ водкой, породиля уходитъ изъ-за стола и обѣдаетъ отдѣльно.

Обѣдъ въ этотъ день состоитъ изъ слѣдующихъ блюдъ: пи-

роги съ сыромъ, съ картофелемъ или съ ягодами, борщъ съ говядиной или курицей, молочная лапша. Иногда жарятъ баранину, гуся утку или курицу, а чаще подаютъ жареный картофель съ огурцами. Кушанья запиваютъ водкой, рѣже вареною. „Колы до того засыдятся въ раю, то и заспиваютъ".

19. Свадебный обѣдъ.

Пироги, капуста, лапша съ гусятиной, холодное. Все это заливается горилкою и вареной. На ужинъ подаютъ моченыя яблоки, капусту соленые арбузы и огурцы.

20. Горячія поминки.

Обѣдъ въ день похоронъ называется горячими поминками.

Къ этому обѣду готовятъ такія кушанья: пироги, капуста съ мясомъ, лапша съ гусемъ, курицей или индѣйкой. Въ постные дни варятъ капусту и галушки. Въ заключеніе подаютъ варену или же вмѣсто варены—узваръ. На поминальныхъ обѣдахъ не принято потчевать водкой.

Предъ началомъ обѣда ѣдятъ канунъ, т. е. вареный рисъ, облитый разведенымъ медомъ. Встарину вмѣсто риса употреблялась яшная или пшеничная кутья. По хуторамъ дѣлаютъ проще: разводятъ водою медъ, накрошатъ бубликовъ—и готово.

Варену разноситъ всѣмъ присутствующимъ кто-либо изъ родственниковъ или знакомыхъ покойнаго, другой раздаетъ по куску кныша. Весь хлѣбъ, приготовленный къ этому обѣду, долженъ быть розданъ, чтобъ ни куска не осталось въ хатѣ.

Со дня смерти и до девяти или до сорока дней на окно ставятъ чашку съ водой, причемъ воду перемѣняютъ черезъ 2—3 дня. Вода ставится на томъ основаніи, что душа покойника до девяти или сорока дней прилетаетъ къ своему жилищу и пьетъ приготовленную воду. Также вѣшаютъ на колку около окна рушникъ: въ теченіе сорока дней душа навѣдывается и отдыхаетъ на немъ.

Дѣлаютъ обѣдъ въ три дня, если умершій раньше похороненъ—тридины, въ девять дней—девятины, въ сорокъ—сороковины и на конецъ по истеченіи года. Обѣдъ готовятъ, какой придется, но канунъ и пироги бываютъ непремѣнно.

На сороковины пекутъ сорокъ пшеничныхъ маленькихъ булочекъ и раздаютъ присутствующимъ, а остальныя тому, кто подвернется. Впрочемъ въ настоящее время чаще пекутъ просто кныши, ломаютъ на куски и раздаютъ.

Составила В. Щ.